ŚWIĘTOJANKA

NOWOROCZNIK GOSPODARSKI

WYDANY

PRZEZ

Karola Langiego

—jako kto może
Do powszechnego dobra niechaj dopomoże.
J. Kochanowski.



W KRAKOWIE

w tłoczni Stanisława Gieszkowskiego.

Nakładem wydawcy.

—

1842.

Za pozwoleniem cenzury rządowéj.

1.

Wszystko w poczęciu; bo przemysł, jako umysł człowieka niema kresu i końca.

str. 2.

O POSTĘPIE PRZEMYSŁU

W OSTATNICH CZASACH.

Kiedy dziécię bezprzerwnie pod naszém rozwija się okiem, tak w niém wszystkie niepostrzeżenie następują zmiany, że zdaje nam się, iż jego dzisiaj nierówne od wczora; a tymczasem to dziécię, niemowlę, już wyrosło w młodziana, i ta ręka, ta noga, zrazu słabe, bezsilne, dzisiaj w moc i władzę zamożne, a żądza, a myśl jego sięga daleko, wysoko, wszystkich i wszystko ogarnia, i oto dziécię człowiekiem. Dzieje postępu przemysłowego całkiem podobny przedstawiają obraz; wszystko, co nas otacza, co ku naszéj potrzebie, wygodzie i zbytkowi dziś służy, zdaje się z bardzo małą, z niby nic nieznaczącą różnicą, być tém samém co wczora, a tymczasem kiedy myśl

naszą o lat tylko kilkanaście cofniemy, jakże uderzająca zmiana, jaki postęp olbrzymi a jaki przestwór naprzód zarazem?

Wszystko doskonałe, skończone i wszystko w poczęciu; bo przemysł, jako umysł człowieka, nie ma kresu i końca.

Wiek XIX odznacza się szczególniej szybkim i wielkim postępem przemysłu. Śmiało rzecz można, że w 40 niespełna ostatnich latach więcéj daleko pod tym względem zrobiono, aniżeli w dwóch, trzech a może i kilku wiekach, które je poprzedziły. Własnością przytem jest pono czasu naszego, że każda przychodząca godzina bogatszą jest w wypadki od poprzedniczki swojéj; bo z każdą godziną wzrasta szereg mozolnych i wszechstronnych doświadczeń, owych najmędrszych i najlepszych nauczycieli przyszłości. Obejrzymy pokrótce przemysł jakim jest, i jakie z obecności nadal rokować o nim można nadzieje.

§. 1. W początkach wieku teraźniejszego para, jako siła nowo zjawiona, do małéj bardzo liczby machin, ciągłéj a wielkiéj siły wymagających, była używaną; dziś, zastósowana do żeglugi, pędzi okręta na najodleglejsze morza, niezawisłe od najsprzeczniejszych wiatrów, zastępuje konie w przenoszeniu ciężarów, siłę ludzi i zwierząt po najrozmaitszych zakładach. W ostatnich latach para stała się w pewnym względ-

dzie, że tak powiedzieć można, siłą powszechną, do wszystkiego zdolną i jakby niepojętą, a rozumną cudów sprawczynią. Wszystkie bez wyjątku machiny przez nią poruszane, uprościły się w składzie; oszczędność czasu, pracy, opału, winna jéj nieobrachowane umniejszenie.

§. 2. Koleje żelazne, zaledwie pomyślane przed 25 laty, zbliżają najodleglejsze oolice, zmniéjszają koszta podróży, ułatwiają porozumiewania się i handel sposobem przechodzącym wszelkie spodziéwanie. W jednéj godzinie dzisiaj można zrobić drogę, do przebycia której w przeszłym wieku dnia całego potrzebowano; a ulepszające się z każdym dniem urządzenie kotłów parowych, i możność zastąpienia zbyt kosztownych dotąd nasypów, przekopów, wyrównań, nowémi sposoby, coraz podobniejszą się stając, widocznie zapewniać się zdaje, że wkrótce za pomocą pary po wszystkich zwyczajnych, dobrze utrzymanych gościńcach podróżować i ciężary prowadzić będzie można.

§. 3. Wyrób żelaza, przez długie wieki w niczém nieulepszający się prawie, również w ostatnich czasach nadzwyczajnie wydoskonalonym został. Usiłowania Anglików zniżyły jego cenę aż do połowy, a uszczérbek w przymiocie, jaki przy tańszém wyrabianiu okazać się musiał, znika przy umiejętności

1*

rozgrzewania gazów i powietrza, do podniecania ognia używanych.

§. 4. Wełna i bawełna, przędzone z razu ręcznie, potém parą, za pomocą téjże siły i tkać się już poczynają; z tego powodu cena wyrobów gładkich a najrozleglejszéj potrzeby, zniżyła się nadzwyczajnie; niepodobna zaś wątpić, że urządzenie krosien, doradzane przez pana Jacquard, w krótce i deseniowe czyli rysowane sztuki wyrabiać tym sposobem dozwoli.

§. 5. Przędze lnu i konopi, w Belgii, Anglii i Francyi coraz doskonalą się bardziéj, a lubo pod względem ceny niemogą jeszcze walczyć z bawełną, o wiele ją wszakże zniżyły; przędza konopna szczególniéj do takiéj cienkości i białości doprowadzoną została, że jéj czasem od lnianéj odróżnić niemożna.

§. 6. Sztuka oświetlania domów, rękodzielni, ulic i wszelkich miesc publicznych i prywatnych, nadzwyczajny zrobiły postęp, i jest ciągle na drodze wyższego doskonalenia się jeszcze. Jakoż, gdy oléj czyszczony służy do użytku lamp wszelkiego rodzaju, gdy świéce łojowe z knotami przewiewnémi (*mèche a jour*) i z powłoką woskową (*bougie*) wielkiemu uległy ulepszeniu, gaz ze znacznie mniejszym nakładem, a bez porównania jaśniéj oświétla ulice, rękodzielnie, teatra, sklepy, cukiernie, a nawet po

wielu miastach i domowe mieszkania. Wspomnieć tu jeszcze należy, iż doświadczenia w celu otrzymania wosku sztucznego, z każdym dniem więcéj, i na téj drodze przemysłowych poszukiwań, rokuje pomyślnego skutku.

§. 7. Długo będąca dla nas zagadką sztuka przyrządzania wapna, budowom starożytnych ludów prawie wiecznotrwałą moc nadająca, rozwiązaną nareszcie została. Błędne pojęcie poszukiwało zawsze wapien tłustych, starannie unikając chudych; budowle więc były w ogólności nietrwałe, wilgocią łatwo się przejmujące. Znano wprawdzie od dawna wapna wodotrwałe, pod nazwą hydraulicznych, ale użycie ich ograniczało się na zastósowaniu do budowli w wodzie przedsiębranych. Piérwszy p. Vicat zapoznał nas z wapnami złożonemi, a liczne jego na téj drodze poszukiwania najdowodniéj wykryły, że wapna tłuste bardzo rzadko czynią budowle trwałemi; że wapna hydrauliczne przyzwoicie urządzone, daleko są do budowy przydatniejsze i lepsze; że wapna utworzone z mieszaniny cegły sproszkowanéj, piasku wulkanicznego, czyli pucolany, i gliny lub kamienia wapiennego, mogą doskonale wapna hydrauliczne zastąpić, a więc każdemu i w każdém miescu ku użyciu posłużyć. Pierwiastkowe te postrzeżenia rozwinięte zostały doświadczeniami panów Berthier,

Raucourt, Treusard i innych, ale droga raz otwarta do nowych prowadziła odkryć, i w krótce wynaleziono różnego rodzaju cymenty, betony, czyli wapna z piaskiem, gipsem, magnezyą, marglem i t. d. zmieszane, które w własnościach wymagalnych, nawet od wapien hydraulicznych lepszemi się okazały. P. Berthaud inżynier drogi i mostów we Francyi, szczególniéj ważne pod tym względem poczynił odkrycia; jego dwudziestokilkoletnim doświadczeniom winniśmy betony, z których jedne nadzwyczaj szybko i mocno twardnieją, inne powolniéj; jedne do robót przedsiębranych w wodzie, drugie do budowli wznoszonych w powietrzu są mianowicie przydatne. Z tych rozlicznych poszukiwań wypadło, że wszędzie, gdzie tylko skały wapienne jakiegokolwiek rodzaju napotykane bywają, cyment czyli beton wyrabianym być może; zjawiły się więc betony Parkera, Pouillego, Bidermana i t. d., których skład, lubo bardzo różny, odpowiada w zupełności wymagalnym warunkom wapien hydraulicznych. Ale jeżeli budownictwo zyskało wiele na odkryciu betonów, nie mniéjszych stało się powodem korzyści zastósowanie ich do urządzenia tarasów czyli wystaw, tretoarów czyli chodników, dachów kształtu płaskiego, fontan, rezerwoarów, studni, kanałów, wodociągów i t. d., tak,

że wynalazek ten, słusznie policzyć można do rzędu najważniejszych wieku naszego.

Tu należy także odnieść całkiem nowe zastósowanie asfaltu czyli smoły ziemnéj do wykładania chodników, ulic, klepisk czyli toków w stodołach, podłóg w pomieszkaniach i t. d. która dotąd jedynie do spajania kamieni i zabezpieczenia okrętów przeciw toczącym je robakom używaną była. Ważność tego wynalazku wykazuje nadzwyczajnie szybko rozwijające się użycie; jakoż w wielu miastach Anglii, Francyi, i Niemiec, nietylko chodniki, ale całe ulice smołą ziemną są wylane.

§. 8. Pędzenie wyskoków, wódek, czyli destylowanie idące przez czas jakiś w wstecznym postępowi kierunku, winno usiłowaniom pp. Adam Berard, Solimani i Deresne nowe wydoskonalenie; prócz łatwości wyrabiania, zyskano na przymiocie i ilości wyrobu, ze znakomitém oszczędzeniem opału.

§. 9. Wyrób cukru krajowego, przed 30 laty w zupełném jeszcze zostający niedołęztwie, z każdym dniem doskonali się widocznie; jakoż, gdy koszta na wyrobienie 100 funtów cukru 350 do 400 zł., pod on czas wynosiły, dzisiaj tylko 30 do 45 czynią; a wyciąg istoty cukrowéj z miazgi roślinnéj, czyszczenie soku, gotowanie syropu i krystalizacya w ogólności, ciągle się ulepszając, niechybne dają zape-

wnienie, że już niewiele lat potrzeba, aby Europa całkiem bez kolonijalnego obeszła się cukru. Pocieszająca to zapowiedź dla rolników, bo komuż niewiadomo, jak ogromnych na przyszłość spodziéwać się ztąd mogą korzyści.

§. 10. Próby około wyrabiania syropu kartoflanego nie są bez pomyślnych na przyszłość nadziei; już w wielu miescach Francyi użycie jego zastępuje melas i syrop burakowy, a zastósowanie papki, czyli miazgi kartoflanéj na pokarm dla domowych żwierząt podniosło bardziéj jeszcze wartość rośliny, która od at kilkudziesięciu staje się w pożywieniu ludzi źródłem nieocenionych dobrodziejstw.

§. 11. Sztuka przyrządzania gnojów czyli nawozów do użyzniania gruntów, równie w ostatnich czasach postąpiła ogromnie. Przez długie wieki, same tylko zwierzęta dostarczały nawozów, teraz oprócz użycia ku temu celowi rozmaitego rodzaju ziem, popiołów i odchodów, zdołano wynaleźć sposób przyrządzania nawozów sztucznych, równie jak tamte przydatnych. Ale nadto wszystko ważniejszém jest odkrycie pp. Payen i Salmon, przerabiania odchodów ludzkich na istotę, zwaną węglem użwierzęconym, która do wszelkiego rodzaju gruntów z nadzwyczajnym pożytkiem i łatwością zastósować się daje. Ile przytém wynalazek ten na czystość miast,

mieszkań miejskich i wiejskich, i na zdrowie powszechne w ogólności, wpływów zbawiennych wywiéra, nader łatwo ocenić.

Na tém kończymy to krótkie obejrzenie postępu przemysłowego w ostatnich czasach. Pominęliśmy milczeniem tysiączne wynalazki i ulepszenia we wszystkich gałęziach rolnictwa, sztuk, rękodzieł i rzemiosł, bo myślą naszą było dotknąć główniejsze z nich tylko, wiek dzisiejszy najmianowiciéj piętnujące, a zarazem we względzie potrzeb życia towarzyskiego najważniejsze. Łatwo przewidzieć, jaką ten olbrzymi postęp wynalazków wyrodzić musi przyszłość, jak więc, jeżeli przyjazne posłużą okoliczności, wiek XIX różnym będzie od wszystkich poprzedników swoich.



O GADACH KRAJOWYCH.

Wąż, Żmija, Padalec.

przez J. P. Jarockiego.

Węże i Żmije są zwierzętami bardzo do siebie zbliżonemi. Stanowią one dwa rodzaje w rzędzie gadów *wężowatych*, a w pokrewieństwie *nierówno-łuskich*, to jest takich, które na wierzchu ciała mają drobne, klinikowate, a pod spodem długie, listkowate łuski. Te listewki zacząwszy od podgardla, aż do otworu odchodowego są jednym rzędem, a pod ogonem dwoma rzędami ułożone. Nadto, długie, wysmukłe, ku tyłowi coraz szczuplejsze ciało, czyni gady tych dwóch rodzajów bardzo podobnemi sobie. O ile jednak ich zewnętrzna postać zbliża je do siebie, o tyle różnią się przymiotami. *Węże* bowiem (krajowe) są łagodne i niewinne, przeciwnie *żmije* są złośliwe i niebezpieczne, jadowite stworzenia. Ta-

ka sprzeczność przymiotów dostateczną jest przyczyną, dla której węże najtroskliwiéj oszczędzane, żmije zaś wytępiane być powinny. A że pozorne podobieństwo między temi istotami jest zbyt wielkie: więc żeby się w wyborze i rozpoznaniu niemylić, umieszczamy tu ścisłe ich opisy.

Wąż.

U wężów znajdujemy w dziąsłach obu szczęk i na podniebieniu same drobne, gęsto ustawione ząbki, któremi nic złego człowiekowi zrobić nie mogą. Ciało okrągłe z grzbietem daszkowatym. Z tego rodzaju pospolitemi w kraju naszym są dwa następujące gatunki:

1. **Wąż wodny.** Na wiérzchu szary, na bokach biały, pod spodem błękitnawo-czarny, a na obu bokach tyłu głowy jasno-żółtawo-biała, półksiężycowata plama, która z daleka jest widoczną.

Przez kilka tygodni po wyskórzeniu się, które odbywa w początku lata, wąż ten należy do ozdobnych zwierząt kraju naszego; gdyż cały wiérzch ciała jego jest wtenczas jak stal mieniąco połyskujący; a owe dwie plamy na tyle głowy są jak kwiatki, pięknie siarczysto-żółte. Dorasta półtora łokcia długości. Żyje w wodach stojących i na miescach nizkich, blizko wód. Po wodzie pływa z trudnym

do opisania wdziękiem. Po ziemi pełza szybko, czyniąc zgrabne esowate zwroty. Pożéra owady, myszy, pisklęta drobnych, na ziemi gnieżdżących się ptaków, najwięcéj jednak żywi się żabami i z tego względu jest użyteczny właścicielom rybnych stawów, bo wytępia płazy, które ikrę ryb zjadają. Uchwyconą zdobycz całą na raz połyka. Mléko krowie bardzo lubi. Tabaką się truje.

Ten wąż był dawniéj w poszanowaniu religijném u wielu narodów, do których także i Litwini należą. Dziś jeszcze w okolicach nizkich, bagnistych uważa go pospólstwo za istotę szczęście przynoszącą, i dla tego niebroni mu gościć w chatach swoich. W czasie pieszych pielgrzymek moich po Galicyi pewnego dnia chcąc się schronić przed upałem zbliżającego się południa, i dostać jakiego posiłku, wstąpiłem do chaty gajowego niedaleko wsi zwanéj *Bucze*, i zastałem na środku izby dwoje dzieci, które siedząc na ziemi jadły z miski mléko, a między niemi chłeptały z tejże miski trzy potężne węże. Matka tych dzieci widząc moje zdziwienie, uśmiéchnęła się i rzekła: »Te węże tak się już oswoiły, że nawet sypiają z nami. Patrz pan!« W tém przystąpiła do kołyski, a podniosłszy pierzynkę, którą najmłodsze jéj dziécię było przykryte, pokazała mi dwa węże, które jak bicze obok śpiącego niemowlęcia leżały wy-

ciągnięte. Wzięła je potém w rękę, i położyła między dziećmi przy misce; a te zaraz zaczęły pić mleko z pierwszemi.

2. **Wąż Lutniak.** Na wiérzchu orzechowy, a na spodzie ołowiasto szary, ma na głowie dużą brunatną plamę w kształcie lutni, a wzdłuż wierzchu ciała dwa rzędy małych, czworokątnych, brunatnych plam. Zaraz po wyskórzeniu się barwa jego wierzchu ciała jest jaśniejsza i w rudawe przebijająca, a cały spód lekko sinawo różowy. Żyje pospolicie w nizkich bagnistych łasach. Żywi się owadami, robakami i żabami. Dorasta pięciu ćwierci łokcia długości; a w stósunku do długości swojéj jest znacznie szczupłejszy od węża wodnego. Wszystkie do rodzaju *węża* należące gady rozmnażają się przez jaja, które ciepło promieni słonecznych wygrzéwa. Jaja ich są podłużne, niby pargaminem pokryte, a w wielkości jajom przepiórki równające. Jedna samica znosi rocznie 12 do 18 jaj. Złapany wąż może przez sześć tygodni wytrzymać bez jadła i napoju, a im chłodniejsze jest miejsce w którém się go trzyma; tém mniéj czuje udręczenia głodu. Trzymany na skwarze słońca prędko omdléwa. Podobnych doświadczeń na istotach nieszkodliwych nienależałoby wszakże powtarzać dla próżnéj igraszki.

Żmija.

U żmij w dziąsłach szczęki dolnéj i na podniebieniu znajdujemy drobne, gęsto ustawione ząbki, zaś w dziąsłach szczęki górnéj niema drobnych ząbków; miesce ich zastępują długie, łukowate, kłom podobne białe zęby, które się w rowku tychże dziąseł chowają, i płatkiem skóry zakrywają. Ciało lekko zpłaszczone.

U obojętnéj i zabitéj żmii niewidziémy owych długich zębów, bo są w dziąsłach pod zasuwającą się skórą ukryte; lecz rozdrażniona otwierając paszczę dla ugryzienia, nasroża wspomnione kły, których u młodéj żmii liczymy tylko dwa, to jest po jednym z obu stron; przeciwnie u starszych będzie ich po dwa lub po trzy na obu stronach.

Te to właśnie ruchome zęby, lubo nie grubsze od igły angielskiéj, są jednak rurkowato przedziurawione, i tak na gruczołach, jadowitą ciecz wyrabiających osadzone, że żmija w chwili kąsania naciskając nasadą owych zębów na gruczoły pod niemi będące, wyciska z nich jad, i rurką zęba do rany wléwa. Chcąc się o obecności tych zębów u zabitéj żmii przekonać, potrzebą igłą lub śpilką w górnem dziąśle zaważyć. Ostrzegam jednak, że to doświadczenie ostrożnie robić należy, ażeby się końcem podnie-

sionego zęba w palec nie zakłuć; bo jad nieżywéj żmii tak jest niebezpieczny, jak żyjącéj, i te same sprawi skutki, skoro się do rany dostanie. Tak więc owe szczupłe zęby stanowią straszną broń, która w prawdzie tylko tak małe zadaje rany, jak ukłucie śpilką lub igłą; lecz te jakkolwiek niepozorne dziurki wzniecają w oka mgnieniu potężne zapalenie, przechodzące w nagłe i gwałtowne zapuchanie ciała na około otrzymanych ranek; a ta puchlina szérząc się po ciele z trudnym do opisania pośpiechem, sprowadza niebawnie gorączkę w ranionéj osobie. Im pora roku jest gorętsza, a skaleczona osoba delikatniejszego zdrowia: tem niebezpieczniejsze są skutki jadu żmii. Połknięcie natychmiast kilku łyżek oliwy, i naciéranie ciała na około ran maścią ammonijakalną, zwaną *linimentum volatile* poskramia szérzenie się jadu. W niedostatku tych środków, moczenie zranionéj części ciała w mleku zsiadłém, okładanie rany rozdziéranemi żabami, lub kwaśnem ciastem, i gaszenie pragnienia świeżą serwatką lub limoniadą, przyniesie ulgę choremu, nim się lékarza sprowadzi.

Nieświadomi rzeczy lękają się owéj czarnéj listewki, którą gady wężowate z gęby często wysuwają. Obawa ta jest płonną; bo ta listewka jest ich językiem, którym nic złego zrobić nie mogą.

W naszym kraju znamy pięć gatunków żmij, z których żaden dłuższym nad trzy ćwierci łokcia niebywa. Stosunkowo do takiéj długości są one znacznie grubsze od wężów. Cztery z nich bure lub rude poznajemy łatwo po ciemno brunatnéj, niby z parzystych węzłów złożonéj smudze, która się ciągnie wzdłuż całego grzbietu. Piąty gatunek jest jeszcze lepiéj odznaczony, gdyż cały jest ciemnoczarny, a wargi ma czysto-białemi kropkami upstrzone. Tych więc pięciu gatunków żmij strzedz się potrzeba; one to wytępiać należy.

Żmije są istoty leniwe. Pełzają powoli, czyniąc wschodkowate zwroty w poruszeniach ciała; lecz rozdrażnione rzucają się nagle, jak łyskawica, a ukąsiwszy przedmiot swéj złości, wracają do zwykłych leniwych poruszeń. Żyją zwykle na miescach odległych od wody. Szczególniéj lubią gęste, ciernistste zarośla, zaniedbane kupy kamieni w polach i urwiska skał. Rzadziéj napotykamy je na miescach nizkich i wilgotnych. Żywią się najwięcéj owadami i ropuchami. Samica wydaje co rok od 5 do 8 *żywych dzieci* na świat, a towarzysząc im przez całe lato, z wściekłością rzuca się na każdego, kto się do nich zbliży. To więc podanie, że młode żmije z brzucha matki swojéj wygryzają się i ją życia pozbawiają, jest niedorzeczną bajką, jak równie i to

mniemanie, że pocięta w kawałki nie tylko żyć nie przestaje, ale każdy z tychże kawałków rozrasta się i tworzy nową żmiję. Do téj bajki mogło być to powodem, że zabity gad wężowaty aż do zachodu słońca ruszać się nieprzestaje. W niektórych okolicach Polski nazywają żmiję *gadziną*, i z tąd zapewne powstało przysłowie, »*złośliwa gadzina*«, używane przeciw oszczercom.

Padalec.

Padalce stanowią trzeci rodzaj między gadami wężowatemi, który od dwóch poprzedzających dostatecznie jest rozróżniony.

U padalców ciało w całéj prawie długości ma jednaką grubość, (bo dopiéro w końcu ogona postrzegamy cokolwiek zeszczuplenia) pokryte jest wszędzie jednakiemi drobnemi łuskami, język ich jest niewysuwalny, a otwór gęby ciasny.

Te, podobnie jak węże, zupełnie niewinne istoty są zwykle rudawe, lub jasno-orzechowego koloru, lekko połyskujące i zupełnie okrągłe. Rozmnażają się wydając żywe dzieci na świat. Żyją na miejscach nizkich, wilgotnych i bagnistych. Pełzają bardzo powoli. Żywią się najwięcéj dżdżownikami, czyli tak nazwanemi glistami ziemnemi, tudzież owadami i ich liszkami, i gąsienicami: czynią więc

lasom i łąkom wielką przysługę wytępiając istoty szkodne. Dorastają pół łokcia długości. Ciało padalca jest tak kruche, że uderzone prętem rozpada się w kawałki: ta okoliczność zjednała mu nazwisko, które jednak u ludu naszego inne utworzyło wyobrażenie. Powszechnie bowiem utrzymuje pospólstwo nasze, że pokaławszy sobie ciało krwią zabitego padalca, będzie się w tych miescach rozpadać, czyli pękać, otwiérając coraz nowe, a trudne do zgojenia rany. Jest to wprawdzie zupełnie mylne podanie, ale ma tę zaletę, że nie jeden z obawy opryskania się krwią tego niewinnego gadu i nabawienia się takich ran, spokojnie go ominie, i zostawi przy życiu istotę pożyteczną. — Zważywszy niektóre między pospólstwem upowszechnione przesądy, jak n. p.

Że szczęście do téj chaty jest przywiązane, w któréj *wąż wodny* przebywa, lub na któréj dachu *bocian* się gnieździ;

Że krew zabitego padalca zrządza rany na ciele jego zabójcy;

Że wybiérający z gniazda pisklęta *jaskółki*, dostanie na rękach liszaju, świerzbu lub brodawek; a te krowy, które przekroczą zabitą jaskółkę, lub miesce krwią jéj zbroczone, zamiast mléka, krew dawać będą;

Że równie temu, który się na kotach pastwić lu-

bi, jak i temu, który kotą ukradnie, nigdy konie darzyć się nie będą i t. p.

Zważywszy mówię te, i tym podobne przesądy: przekonywamy się, że oddawna byli ludzie, o dobro powszechne troskliwi, którzy znając złośliwość ciemnoty, i przewidując bezskuteczność rozumnych dowodów u tych, którzy rozumu nie mają, równie jak policyjnych zakazów tam, gdzie za każde przestępstwo kary wymierzyć nie podobna, widzieli się zniewolonymi do rozsiania między pospólstwem dowcipnych zmyśleń, które z ust do ust podawane, w religijną przeszły wiarę, i więcéj skutkują, niż najsroższe nakazy; bo nikt zapowiedzianych złych skutków na siebie sprawdzać nie lubi: a tak błogi cel osiągnięty, bo użyteczne stworzenia przed swawolnemi lub złośliwemi nagabaniami zostają zasłonione.



O HODOWANIU MODRZEWI.

Modrzew (*pinus larix*), jedno z najpiękniejszych i najużyteczniejszych drzew naszego kraju, dawniéj rozpowszechnione w całéj prawie Polsce, dzisiaj w niektórych tylko lasach w Sandomierskiém i Krakowskiém się znajduje. Swiadczą o tém kościoły stare i zameczyska z tego drzewa budowane, które krom wieków i spustoszeń kraju przetrwały. Najważniejszą więc zaletą jest jego trwałość, pochodząca z żywicy wonnéj, którą się oblewa i która go od napaści robactwa ochrania. Druga, nie jest mniejsza szybkość jego wzrostu, tak iż o połowę prędzéj dorasta, jak sosna zwyczajna (*pinus silvestris*), w 30 bowiem roku można go już na mniejsze budowle używać, a w 60 ogromnéj wielkości dochodzi. Najpewniejszy i najmniéj kosztowny sposób rozpowszechnienia modrzewi przez wzgląd na drogość jego nasienia, jest bez wątpienia przez wysadzanie wysadków w szkółce chodowanych. Wybiéra się naprzód

w lesie lub ogrodzie kilka morgów gruntu dobrego, przeznaczonego na szkółkę modrzejową, i aby sobie późniéj oszczędzić wiele pracy i przyśpieszyć wzrost wysadków, należy na dwa sztychy skopać czyli zregulować. Tam udeptają się co stopa małe ścieżki na stopę szérokości, na wzór ścieżek, jakiemi się zagonki w ogrodach warzywnych oddzielają. Na tak udeptane ścieżki zasiéwa się w Marcu nasienie modrzewi dosyć gęsto, gdyż zwyczajnie wiele czczego, osobliwie gdy z młodych drzew zbierane, — w niém się znajduje. Potém posypuje się bardzo lekko, najlepiéj przez rzeszoto, ziemią pulchną, nie grubiéj jednakże, jak na $1/8$ część cala, i przykrywa się wszystko mchem lub igliwem, a to aby wilgoć potrzebną zachować i aby chwasty nie tak prędko się puściły. Gdyby susza miała panować, należy raz lub dwa razy podług potrzeby polać. Tym sposobem zasiane modrzewie wschodzą w cztéry najdaléj tygodnie, wypuszczając małe igiełki noszące na czubku plewkę ziarnka. Drugiego roku przesadzają się te małe roślinki w inne miesce szkółki w rządki w oddaleniu pół stopy, i tam się zostawują przez dwa lata, aż dojdą wysokości 12 cali i nabędą korzonków nitkowatych, ułatwiających późniejsze przyjęcie się. Wtedy dopiéro na wiosnę przesadzają się wysadki w miesce na lasek modrzejowy przeznaczone, w któ-

rém ziemia ani piaskiem ulotnym ani też nadto wilgoci podległą być nie powinna. W każdym atoli gruncie, wyjąwszy te dwa gatunki, modrzew chętnie rośnie, woli atoli zawsze górzyste, jak nadto nizkie położenie. Można być pewnym, iż przy podobném przesadzaniu, które jednakże nieco starownie winno być wykonane, każdy niemal wysadek się przyjmie, i nierównie prędzéj porośnie, jak gdyby z nasienia było tam wyrosło. Ileż to mamy w naszym kraju miesc dogodnych wzrostowi modrzewia, a które jeszcze albo zaniwione odłogiem leżą, służąc jedynie jako liche pastwiska dla owiec, albo nędznemi krzakami zarosłe! Ileż kraj nasz nie zyskałby tak pod względem korzyści, jako i upiększenia, gdyby pola nasze, częstokroć za nadto obszérne, należycie były uprawiane, i na wzór Anglii, laskami modrzewiowemi obsadzone.



O PSACH MYSLIWSKICH.

przez J. Szyttlera.

Wiele jest rodzajów psów myśliwskich, które i pomoc i satysfakcyą przynoszą. *Charty* i *pokurcie* ścigają bardziéj wzrokiem niż węchem. *Gończe*, *ogary*, po tropie węchem gonią lisy, zające, wilki, niedźwiedzie, również *Kundysy* i *pokurcie* służą do polowania na niedźwiedzie, dziki i łosie. *Pijawki* służą za największą obronę na stanowisku przy myśliwych; puszczają się po wystrzale, a myśliwy, gdy je ma przy sobie, może być śmiałym i odważnym. *Taxy* i *jamniki* wietrzą zwiérza w jamie, n. p. borsuka lub lisa z łatwością z legowiska wyprą, i dobrze gonią. *Pudle* do wodnego ptastwa, gdyż są zmyślne, do kaczek i trufli. *Wyżły* zaś bardzo są doskonałe do szukania ptastw, służą do legawego po-

la, tudzież w drodze są stróżami. Myśliwy niepowinien nigdy chartów puszczać na ociężałe zwierzęta, gdyż te psy niewiele mając pracy w ich doścignieniu, tracą wrodzony sobie zapał i stają się opieszałemi w tedy, gdy idzie o ściganie rączych zwierząt. Z pomiędzy wszystkich psów myśliwskich najtrudniéj jest rozpoznać *ogary* i *gończe*. Ogar pospolicie jest długości stóp trzech i kilku cali, wysokości przeszło półtory stopy, ściągły, lekki i pieczeniasty. Głowę ma niezbyt grubą, uszy długie i obwisłe, nos széroki, czoło wysokie, wypukłe, oczy wydatne i wesołe, pysk széroki, zęby ostre, wargi zwiesiste, nogi z przodu niższe niż z tyłu, grzbiet nieco wgięty, brzuch mocno obrosły i wciągnięty, ogon dość gruby i zakrzywiony do góry. Sierść ma gładką i krótką, koloru jasno-brunatnego, uszy zaś i grzbiet są ciemniejsze; miewa białe znaki na głowie, piersiach, brzuchu i nogach. Podobny ogar jest najczystszego plemienia. Inne bywają rozciągłe, czarne, kosmate i z mniejszemi uszami, równie jednak są użytecznemi do polowania. Ogary posiadają węch i słuch wyborny, nie są tyle przywiązanemi do człowieka, zdaje się, jakby zaufani w swojéj sile pokonywania zwierząt, mogły się bez ludzkiéj pomocy obyć.

Gończy mało się różni z powierzchowności od ogara; jest o kilka calów niższy, pięknie zbudowany,

włos ma czarny, uszy długie i znaki podżare. Głos jego mocny, ze szczególném zacięciem; gończy pojętniejszym jest niż ogar. Oba te psów rodzaje wietrzą trop głowę ku ziemi spuściwszy.

O psach młodych.

Aby mieć dobre gończe lub ogary, należy wybrać piękną sukę i psa z czystéj i prawdziwéj rasy. Po zadość uczynieniu popędowi płciowemu, może być suka przez dziewięć miesięcy, lecz nie często używaną do łowów, z uwagą jednak, aby się nierozpalała; albowiem saméj suce i jéj płodowi ruch tylko umiarkowany jest pożyteczny; późniéj powinna być zostawiona w domu, i używać małego ruchu na podwórzu przed psiarnią. Kto wiele psów potrzebuje, powinien zostawić jéj dwoje lub troje do karmienia, inne zaś może podłożyć prostym sukom, które w tymże czasie oszczeniły się, odjąwszy wprzód onym niektóre własne ich szczęnięta. Skoro szczenięta podrosną i suka już im ssać nie daje, trzeba je karmić mlékiem krowiém przegotowaném, przydrobiwszy do tego chleba; nadto, dobrze jest, aż do właściwéj wprawy chować je na podwórzach wiejskich, aby się przyzwyczajały do bydła, bo tym sposobem w późniejszym czasie trzód napadać i owiec dusić nie będą.

O chowie psów młodych.

Gdy już pies młody odzwyczaja się od swojéj matki, zaraz potrzeba dać mu nazwisko, wybiérając do tego wyraz krótki, aby go w oddaleniu łatwo mógł usłyszeć i zrozumieć. Tém nazwiskiem przywołując psa przez trąbkę do jadła, można go do posłuszeństwa najłatwiéj przyzwyczaić. Przed skończeniem piérwszego roku, zamyka się go do psiarni wraz z innemi psami. Należy go wprzód zesforować z psem starym, ażeby się wcześnie nauczył chodzić spokojnie w sforze. Ta piérwsza nauka daje się mu w podwórzu przed psiarnią, a gdy ją pojmie należycie, sforuje się go z psem wprawnym, który wielkością, emperamentem, głosem i innemi przymiotami do niego jest podobny: z tym niech się przyzwyczaja chodzić naprzód po podwórzu, potém przynajmniéj trzy razy na tydzień w miescach odosobnionych, takich mianowicie, gdzie się nie spodziéwa zdybać żadnego, czy to domowego, czy dzikiego zwiérza.

Daje się przytém pilna baczność, aby sfora w porządku postępowała i nie bujała, żeby psy niekąsały się z sobą i na każde zawołanie posłuszne były.

Późniéj zaś prowadzi się ta sfora w takie miesca, gdzie się trzoda pasie, lub inne domowe zwiérzęta i ptaki żyrują. Na piérwszy ich widok młody pies

wyrywać się będzie, ale mu stary tego niedozwoli. Prócz tego prowadzący sforę strzelec będzie hamował ten jego zapał i wychodzić z porządku niedozwoli, do czego dopomoże dojeżdżacz w tyle za sforą z harapem idący.

Gdy młody pies zaprawi się do sfory i w niéj za strzelcem pieszo idącym postępować nauczy się, należy go potém zawsze w sforze, konno jadąc, w pole wyprowadzać. Piérwszy raz nie potrzeba długo sfory trudzić, lecz zwolna i stopniami coraz częściéj i do coraz prędszego biegu przyzwyczajać, a ta wprawa tak długo trwać musi, dopóki psy w posłuszeństwie, porządku i bez przymusu około i pomiędzy trzodą przechodzić nienauczą się. A ponieważ powinne być posłusznemi na głos myśliwego, i z natury polowania w odległości być muszą; przeto przyzwyczajać ich należy do trąbki czyli myśliwskiego rogu. Nauka ta, poczyna się także od przywoływania ich głosem trąbki do jadła, późniéj zaś trąbi się na nie do powracania z pola i do sfory.

O wprawie do pola psa młodego.

Ogar i gończy z natury swojéj goni po wszelkich świeżych tropach od zwiérzat naznaczonych; ale w sztuce myśliwskiéj istotnym jest zamiarem, aby pies gonił za jednym gatunkiem zwiérza od strzelca

wskazanym, do czego psy od najpierwszéj młodości przyuczane być mają.

Nauka ta zwyczajnie poczyna się od zajęcy; skoro więc psy młode nawykną słuchać głosu myśliwego, i rogu, idzie się z niemi na polowanie, wybierając im starego i doświadczonego psa za towarzysza, który jak tylko jest puszczony ze sfory, zaraz biega na wszystkie strony dla wyszukania zajęczego tropu, a znalazłszy go, z wielką usilnością aż do końca polowania goni. Przy psie wprawnym do pola młode psy zostają w blizkości, razem grają i przyuczają się do lepszego gonienia.

Najlepiéj dają się psy wprawiać na polu otwartém, lub nieco drzewami zarosłém; gdzie nie mogą rozbiedz się na strony i jeden drugiego z oczu stracić, i gdzie myśliwym łatwo jest leniwych do gorliwszego gonienia zachęcać. Najlepszą zaś porą do wprawy jest: po skończoném żniwie na początku Października, jeżeli na otwartém polu; bo we Wrześniu zające jeszcze kocą się: w miescach zaś zarosłych drzewami, aż po opadnieniu liścia; dészcz albowiem, rosa i szorn czepiając się liści, niewsiąka do ziemi, przez co i zapachy z tropów zwiérząt zostawione, dłużéj na nich utrzymują się.

W zimie poluje się tylko podczas odligi, dni zaś mroźne z ostrym wiatrem połączone najmniéj są przy-

jazne do łowów; wtedy albowiem śniég suchy nie łatwo zapachy tropów zwiérząt w siebie przyjmuje; tém bardziéj wystrzegać się należy pory, w któréj gruba warstwa śniegu słabą zlodowaciałą skorupą jest pokryta; zając po niéj z łatwością pomykać się może, gdy tymczasem pod ciężarem psa taż skorupa łamie się i nogi mu kaleczy.

Gdy psy młode potrafią już same ścigać zwiérza, należy one wyprowadzać zawsze rano, póki rosa jeszcze niezginie, i ziemia jest wilgotna. Strzelec powinien znać dobrze całą knieję i w tę stronę psy zapuszczać, w któréj mało jest innego zwiérza lub same tylko zające znaleźć spodziéwa się.

Po rozforowaniu psów i puszczeniu do kniei, nie przestaje ich ciągle zachęcać do tropienia słowami, pokazując razem, w którą stronę mógł zwiérz udać się. Jak tylko spostrzeże, że który z psów nosem parska, ogonem prędzéj macha, z większą ochotą szuka i zaczyna tropy wietrzyć, wtedy go mocniejszym głosem zachęca. Jeżeli pies poprzedni zacznie głośno gonić, wtedy należy młode na trop naprowadzić, na który gdy trafią, trzeba je dopóty przez trąbienie zachęcać, aż póki wspólnie niezagrają.

Młody pies, który głosi, goniąc po dawnym tropie, albo za ptakiem się uganiając, natychmiast powinien być skarconym przez dojeżdżacza. — Należy

także bacznie uważać, i przeszkadzać, gdyby miał skłonność pojedynczo lub ustronnie tropić i gonić.

Dopóki psy grają, dozwala się im ścigać zwierza, jeżdżąc tylko za niemi, lub udając się na znajome stanowiska. Jeżeli grać przestaną, jest to znak, że zając wybiegiem zemknął przed niemi, natenczas do psów pospieszyć należy i zachęcać ich tak długo, dopóki zgubionego tropu nieznajdą. W podobnym wypadku nie należy psów odwoływać, bo przez to i najlepszych popsuć można, chyba tylko przykre położenie miesca, suchość ziemi lub inne trudności nieprzezwyciężone, skłonić mogą strzelca do ich odwołania. W takim razie myśliwy powinien mieć chléb w torbie i młodym psom, skoro się zgromadzą, po kawałku dawać; lekki ten posiłek wzmacnia i do dalszéj pracy zachęca.

Nie można młodych psów w początku nadto utrudzać. W czasie gorącym trzeba psy posforować i wrócić do domu, aby niestraciły ochoty.

Nie należy psów młodych mieszać z obcemi psami na polowaniu, jeżeli razem z sobą gonić nie są wzwyczajone; gdyż nigdy razem trzymać się nie będą; psy młode porozbiegają się i polowanie źle pójdzie.

O psich chorobach.

Z licznych względów myśliwskie psy wystawione są na różne choroby, gdyż raz znajdują się w zbytecznėm natężeniu sił, drugi raz w zupełnėj nieczynności; toż znowu w pośród największych upałów lub mrozów, po błotach i wodzie mozolnie pracować muszą, lub walczyć przeciw drapieżnym zwiérzętom, które im częstokroć wielkie rany zadają. Myśliwy zatém znać się powinien na psich chorobach, umieć je leczyć i onym na prędce zapobiegać. Choroby główniejsze i lékarstwa na nie są następujące:

1. *Ograżka (febra).* Daje się poznać u psa przez ociężałość, głowę nachyloną ku ziemi, uszy zimne, wargi blade i straconą chęć do jadła. Kiedy biegunki dostanie, to sama natura go uzdrowi; w przeciwnym razie, potrzeba dać choremu psu od 4 do 30 gran proszku *jalapy* w wodzie osłodzonéj cukrem, dopóki nie zdziała właściwego skutku. *Rheumbarbarum* z solą zmieszane i w śliwce psu dane, chorobę zupełnie uśmiérza.

2. *Skwinancija.* Przyczyną téj choroby ma być prędka zmiana zimna, ciepła i brak wody. Poznać ją można przez zatkanie gardła nabiérającego w tedy koloru brunatnego, przez spuchnięcie języka, oddech bolesny sprawującego; oczy na wiérzch wy-

datne, chęć jadła utraconą, poczém w krótce śmierć następuje. Potrzeba psu krew puścić z żyły podjęzycznéj i pod uszami; potém pysk wewnątrz wytrzéć proszkiem z szałwii i soli, pomieszanym z mąką pszenną, dając przytém co dwie lub trzy godziny kwaśnéj serwatki po jednéj łyżce stołowéj.

3. *Splec.* Choroba ta powstaje z soków gęstych zepsutych, i z przeziębienia. Myje się psu członek chory spirytusem mrówczanym i obwiniętego psa kąpie się w wodzie przegotowanéj z jałowcem.

Wyżły, kiedy długo po wodzie brodzą i zmordują się, często na całém ciele stają się choremi i sztywnemi. Na to pomaga kąpiel gorąca z otrąb i mydła białego.

4. *Podbicie.* Dosyć często ta choroba ogary i wyżły napada, kiedy zmordowane napiją się wody zimnéj, a potém spoczną. Zwyczajnie wtedy kulawieją na nogi. -Kąpiel ciepła z mrówek na to pomaga.

5, *Parchy.* Gotować ług z liści orzecha włoskiego, i takowym wymywać parchy, wewnątrz zaś dawać psu po jednéj pigułce z ciemiężrzycy, dopóki womity nienastąpią, a dla odrośnienia sierści nacierać trzeba miesca skorupami okryte masłem młodem niesolonéem.

6. *Zapieczenie.* Psu staremu śmierć przynosi,

łatwo daje się poznać, bo się pies wtedy odyma; chorobie téj zapobiega picie ciepłéj serwatki.

7. *Krwotok.* Chartom, którym przez mocne natężenie i rozpalenie się krew z pyska i nosa odchodzi, daje się codzień po jednéj pigułce, zrobionéj z dwóch skrupułów saletry, dziesięciu gran węglanu wapna, 10 gran *terra catechu*, 8 gran ałunu, i nieco miodu.

8. *Kaszel.* Skutecznym na to jest napój z octu i miodu, dając psu choremu co trzy godziny po łyżce stołowéj.

9. *Robaki.* Glistów albo tasiemców, najczęściéj psy młode dostają; na to bierze się 8 gran *Semen* et *capsul sabadillae* i 8 gran *gummi guttae praepar:*, oraz cokolwiek *rheumbarbarum*, i robią się z tego pigułki. To lékarstwo przez 6 lub 8 dni powtarzać należy, a potém dać psu *soli glauberskiéj* i *rheumbarbarum* na wymioty.

10. *Wytecz.* Choroba ta, któréj opieszałość początkową jest oznaką, krzywi następnie tylne nogi tak, że zaledwie je pies wlecze za sobą, a kończy się pospolicie na wycieńczeniu. Daje się psu co trzy dni na wymioty, odmywając go wzmacniającym spirytusem, n. p. melisowym, macierzankowym.

11. *Rany.* Jeśli nie są głębokie i pies językiem może one dostać, to same się zagoją. Na większe rany

3

pomaga przyłożenie liścia z jarmużu; sok z tegóż, albo z kwaśnéj kapusty. Oparzeliznę goi okładanie drożdżami piwnemi, albo maścią z oliwy, słodkiéj śmietanki i blejwasu zrobioną.

12. *Nosacizna.* Odraza od pokarmu, niechęć, suchy i gorący nos, sapanie, kaszel, częste porywanie do womit bezskuteczne, są znakami téj choroby. Wziąć ruty, w niedostatku wazonowéj, to z ogrodu, zwłaszcza gdy zielona i ma sok w sobie, a nareście zimową porą i sucha dobra; usmażyć ją w niesłonéj tłustości lub maśle, ostudzić, zrobić gałkę wielkości jaja kurzego, i dać zjeść lub do gardła psu wepchnąć; po trzech dniach znajdą się przy stolcowéj kiszce pęcherzyki, z których ropę trzeba wycisnąć, powtarzając to co dzień; i tak daléj postępować. Wiele jest lékarstw na nosaciznę, lecz wszystkie mniéj więcéj są zawodne. Ruta zaś jest najpewniejszym środkiem ratunku. Skoro bowiem ropa wewnątrz się zatrzyma, przez zwykły ruch w biegu psa przechodzi w kość grzbietową; idzie do głowy, gardła, poczém dusi. Radzę więc najusilniéj używać ruty, która zbyt łatwą jest do nabycia, i każdemu prawie znajoma, zwłaszcza, iż w każdym prawie ogrodzie się znajduje, nawet zimą pod śniegiem — i léczy nawet zadawnioną nosaciznę.

Dając lékarstwo, sposobem niżéj opisanym, urzą-

dzone; można jeszcze następującego uzyć środka bardzo skutecznego. Wziąć chwoszczu stolarskiego, utłuczonego miałko na proszek, łyżkę stołową jedną, zalać półkwartą mléka słodkiego gorącego, ostudzić, i wléwać potem po trochę w nos, aby się odpływ ropy ułatwił. Lékarstwo to bardzo jest na nosaciznę pomocne.

O chodowaniu Chartów.

Ten gatunek psów, większych wymaga starań niżeli inne. Gdy już czas przyjdzie, że matka ssać im nie daje, karmić potrzeba charcięta mlékiem przegotowaném, przykruszywszy nieco chleba. Późniéj nóżki baranie potłukłszy obuchem siekiéry na pniu, rozgotowywać na miazgę w garnku, zaparzać tém mąkę owsianą, a gdy przestygnie, karmić młode charty. Najbardziéj pilnować należy, ażeby jadło nie było gorące. Młode charty utrzymywać w cieple, miękko podścielać; gdy się tak chodować będą, nabiorą sił, a zamorzone z młodu, nigdy nieodzyskają swojéj prawdziwéj dzielności, w czasie łowów będą prędko słabnąć i na dużém polu ustawać. Jeżeli młode charciątko przy suce kłaść się będzie na wierzchu, na głowie mieć będzie za pomacaniem palca ostrzejszą kostkę, i na tylnych łapach; a krzyż széroki; to będzie najcelniejsze i lotne jak strzała,

w polu nawet krótkiém niedopuści zwiérza do lasu; aby tylko w późnéj jesieni gruda, a zimą szron nie przeszkadzały, przez co chart zrywa pazury, i nadal staje się niezdatnym.

NB. Owies do karmienia charciąt nie należy mleć surowy ale suszyć go wpiecu, ażeby się przyprażył.

Uprawa Chartów do polowania.

Młode charty gdy już mają po pół roku, usposobiają się do łowów następnym sposobem: puszcza się królika lub zająca na polu czystém, gdzie ani drzew, ani pniów niema, najlepiéj jest obrać takie miesce, które bywa ogrodzone, jak bywają pastwiska. Zając przybiegłszy do płotu, jeżeli stary, robi natychmiast zwrót, a przez to charty lepiéj się u_kładają do zwrotów; gdy złapią zająca wnet uduszą; należy ich oduczać, aby nierozszarpywały, krzycząc a harap! aby znały, że za to ukarane być mogą.

Nigdy nie należy zaprawiać chartów na kocie, to polowanie jest bardzo dla nich szkodliwe. Chart w walce z kotem często utraca oko, bywa zadraśnięty w nos lub wargi, przez co i podlega kalectwu i utraca na zawsze ochotę ścigania zwiérząt.

Gdy już charty usposobione są do polowania, psa bierze się po roku, sukę zaś najmniéj w trzy ćwierci roku do pola.— Inaczéj łatwo zerwać się mogą.

Można także charty lub pokurcia zaprawiać na psach niepotrzebnych, dla nabrania lepszéj śmiałości, lecz w takim razie psu przeznaczonemu na szczwanie wkłada się kaganiec.

Podobnież i gończym półrocznym dobrze jest puszczać króliki lub zajączki, zwłaszcza młode, aby się gonić uczyły, a gdy złowią, dawać odprawę dla zachęcenia. — Tym psom można nawet i kota bez niebezpieczeństwa wypuszczać, gdyż go nie dogonią, lecz należy to czynić między drzewami. — Kot wnet wedrze się na drzewo.

O psiarni.

Chcąc mieć psy dobre, rącze, silne, wytrwałe i z dobrym węchem, należy je umieć chodować stosownie do ich natury. Psiarnia w tym względzie jest ważnym punktem, mającym wpływ na ich dobroć. Psiarnię najlepiéj jest budować obok folwarku, blizko mieszkania Łowczego lub Strzelców, na miescu suchém, tak, ażeby kierunek drzwi był ku południowi obrócony. Z obu stron psiarni robią się okienka szklanne z drewnianemi zasuwkami, żeby w czasie pogody, można je było odmykać dla przewietrzenia. Na zimę szczególniéj mają być opatrzone. — Wewnątrz psiarni powinny być przegrody tak dla odłączenia gatunku psów, jako też dla suk i szcze-

niąt. Podłoga ma być cembrowana kamieniem, którą mały rów dla ścieku przerzynać powinien. Do leżenia psom robią się ławki do koła mniéj więcéj półtora łokcia szérokości, a ośm calów podniesione od ziemi. Na brzegu ławki przybija się listwa, aby się słoma podściełana dla psów trzymała. Obowiązkiem jest psiarzów utrzymywanie jak największéj wewnątrz czystości.

Do koła psiarni powinien być dziedziniec ogrodzony sztachetami na trzy łokcie wysokiemi. Obszérność zaś tego dziedzińca stosuje się do miesca i okoliczności, niema być jednak mniejszy, nad 40 łokci kwadratowych. Na dziedzińcu dla cienia w czasie upałów, zasadza się kilka drzew i rozmnaża się zielenina *pyrnikiem* zwana, która dla psów w czasie spierania wiatrów służy za lékarstwo. Suki szczenne i ich małe szczenięta pełzając po dziedzińcu, gdzie znajdują suche i świéże powietrze, wzmacniają się, i prędko wzrastają.

Dobrze jest, jeżeli do psiarni może być woda sprowadzona kanałem wycembrowanym, lub gdy się w blizkości stawek znajduje; w razie tego niedostatku, potrzeba codziennie dla napoju psów naléwać świéżą wodę do glinianego naczynia. Słomę zaś podściełaną co dni kilka odmieniać, zwłaszcza dla psów węchem dochodzących, gdyż fetor mógłby im łatwo zepsuć czuły zmysł wietrzenia.

W pomniejszych psiarniach dojeżdżacz czyli kotłowy, powinien dawać baczenie, aby psy zimową porą były zabezpieczone od mrozu, latem od zbytecznych upałów, aby psiarnia była przewietrzaną i ochędożnie utrzymaną, woda codzień świéża i karm dostateczny.

O karmieniu psów.

Młode psy skoro je suka karmić przestanie, w osobnéj zagrodzie karmią się chlebem jęczmiennym, żytnim lub owsianym, zalewając go mlékiem krowiém grzaném, lecz niegorącém.

Wszystkie zaś psy od roku za dostateczny karm mieć będą tenże chléb lub mąkę owsianą zaparzoną wygotowanym smakiem z potłuczonych kości od różnego mięsa, który to smak będzie dla nich dobrą okrasą. Jeżeli być może, dobrze jest w wodzie rozgotować kilka baranich nóżek, i tym wrzątkiem zaparzyć mąkę w drewnianém naczyniu; nakryć i zostawić ciasto czas niejaki, aby cząstki mączaste dobrze się rozkleiły i nasyciły gorącą wodą. Strzedz się jednak należy aby niegotować wody w naczyniu mosiężném, miedzianém lub niepobielaném, gdyż gryszpan dla węchu psów bardzo jest szkodliwym. Jadło do karmienia powinno być letnie, a nie gorące, psy bowiem zgłodniałe zwłaszcza po polowaniu chwytając łapczy-

wie, mogą się zaparzyć i niezdatnemi stać do polowania. A gdy przez nieostrożność psiarza pies się zaparzy, w takim razie myśliwy smaruje sobie masłem ręce, bierze kosmyk wełny, zwija go w gałkę, i napoiwszy ją świéżem masłem, rzuca ją psu w paszczę. Nie raz dawać psu zaparzonemu takie kulki należy, powtarzać należy to léczenie w ciągu tygodnia po 2 razy, aż pokąd pies znowu nie nabierze pełności brzucha. Wełnę rzeczoną można nieco podsmażyć.—W czasie upałów zamiast mieszania nawaru mięsnego, dobrze jest zwłaszcza po wielkiém psów zmordowaniu zaléwać chléb podrobiony lub jadło owsiane kwaśném mlékiem. Niektórzy twierdzą, iż wrzucane do karmu tłuczone gotowane raki, albo ich łuska służy psom do naprawienia węchu. Woda zaś zimna, jakeśmy wyżéj namienili, dobra jest w czasie upału dla ochłodzenia psów i kąpieli.



O JAJACH

przez Prof. Ant. Wagę.

Części istotne, z których się mléko składa, znajdują się także znowu w jajach. Białko równa się twarogowi, a żółtek masło w sobie zawiéra. Białko jaja, równie jak białko twarogu, znajduje się w ciekłym, lub téż w stężałym stanie. Swiéże i niezagrzane, jest siwobiałą, wlekącą się i przezroczystą cieczą, którą pokrywa delikatna, włóknista i szkląca się powłoka. Jest bez smaku, chociaż się w niém znajduje rozpuszczona soda, która na niebieskiéj materyi robi zielone plamy, a kolor żółty ciemnym czyni. Z takową sodą łączy się cokolwiek siarki, przezco jaja gotowane mają zapach siarki i na srébrze lub posrébrzanych metalach czarne robią się plamy. Jeżeli białko bez gorąca wysuszamy, staje się ostrém

i szklącém jak szkło; ztąd można go zamiast pokostu używać, ale żadnéj wilgoci wytrzymać nie może, ponieważ wysuszone nawet, rozpuszcza się w wodzie i zamienia się w tę samą ciecz kleistą, jaką wprzódy było.

Wcale innėm jest białko w stanie skrzepłym. — Zsiadając się w małém cieple, przybiéra postać mléka i niemoże się już więcéj w wodzie rozpuszczać; jednakowoż dzieli się w niéj, miesza się z innemi ciałami i łatwém jest do strawienia. Skoro zaś tylko z przyczyny powiększonego gorąca, bądź to w wodzie, bądź w suchości, tężéj się zsiadać zaczyna, tym bardziéj twardnieje, im się bardziéj gorącość powiększa; jeżeli zaś woda solna lub kwasy razem z gorącem działają, natenczas staje się najtwardszém. Nakoniec staje się tak twardém jak róg albo chrząstka, które także są białkiem skrzepniętém. W winie, wódce, occie i w innych kwasach roślinnych, krzepnie białko bez ciepła i oddziela się w kształcie twardych płatków i włókna, jeżeli do połączenia się żadnego nieznajduje środka. Białko, przez zmieszanie się z żółtkiem, niekrzepnie zupełnie i staje się zdatném do wielu połączeń, ponieważ żółtek zawiéra w sobie także białko w znacznéj ilości i z téj przyczyny w czasie gotowania i w kwasach twardnieje. Z białkiem takowém łączy się cokolwiek galarety,

lecz główna istota żółtka składa się z oleju, który następującym sposobem otrzymać możemy. Z jaj twardo ugotowanych wyjęty żółtek, kruszy się i ciągle mieszany, grzeje się przy wolnym ogniu prawie przez kwadrans, ażeby wilgoć zniknęła. Potém zwiększa się ogień, aż żółtek ustanie parować, nabierze połysku tłustego, i aż będzie można oléj palcami wyciskać. Wtedy zawiązuje się w płótno i rozgrzaném, ale niegorącém żelazkiem wodzi. Jedno jaje wyda prawie pół drachmy oleju. Zupełnie podobny olejek otrzymuje-się także z mléka, kiedy je zwolna aż do suchego proszku wyparowawszy, proszek ten wyciskamy. Oléj z jaj jest tłusty i kleisty, ma smak łagodny i właściwy słodkawy zapach. Żółty kolor jego pochodzi z żelaza, tak jak czerwoność z krwi. Dla znajdującego się w niém rozpuszczonego białka i galarety, łatwo gorzknie i dla tego nie daje się długo trzymać. Używa się zamiast pomady do ust popadanych.

Żółtek uważany jest za materyą szczególniéj pożywną, i w saméj rzeczy nie ma żadnéj potrawy któraby tak łatwą do strawienia i tak pożywną była. Jednego tylko jaja żółtkiem może człowiek przez cały dzień życie swoje utrzymać. Kurczę w jaju przez dni kilkanaście nim się tylko żywi, gdyż naczynia i stałe części jego ciała, z białka się two-

rzą. I białko także jest bardzo pożywném, jeżeli moc działania jego przez zupełne stwardnienie nie jest zniesioną. Jeżeli przy jedzeniu jaj i z białka korzystać chcemy, trzeba jaja tak tylko rozgrzać, ażeby białko nabrało gęstości śmietany; czyli nie gotować ich, ale najwięcéj do + 60° R. ogrzać. Twarde białko jaj w wodzie osolonéj na twardo ugotowanych, jest zupełnie niestrawném.

Jeżeli białko stwardniałe za potrawę ma służyć, wtedy z innemi istotami złączoném być powinno. Dla tego téż jaja na masło bite i smażone (jajecznica), mają smak dobry dla tego, iż białko przeszło masłem, a tém samém do żółtka podobném się stało. Jaja w mléku rozbite, najchudsze i najrzadsze mléko czynią do śmietany podobném, a szczególnie gdy dla uniknienia zsiadania, nieco cukru się doda. Z mąką także pomieszane białko w potrawach mącznych i jajecznych, jest rozdrobnione i spulchnione, a przezto staje się strawném jeżeli było dobrze rozbite i w niewielkiéj ilości dodane. Jeżeli obfita w krochmal mąka, z dodaniem masła, cukru i korzeni na ciasto zarobiona, nieco szybko się upiecze, powstanie z tego twarde, klejowate połączenie, które tylko przez pewny gatunek fermentacyi, jaką rośnienie w czasie przygotowania okazuje, do użycia zdatném się staje. Jednakże użycie takiego pokarmu należy

poprzedzić inną ostrą i kwaśną potrawą, która strawienie go ułatwi. Dla tego też potrawom z jaj i mąki złożonym powinna towarzyszyć korzenna sałata, szczypior albo jaka kwaśna z owoców przyprawa, a po ciastach, które wiele białka i tłustości zawierają, dobrze jeść owoce.

Znajdujemy jeszcze białko w wielu potrawach, w których go często nie postrzegamy. Jest ono częścią składową nietylko mięsa, krwi i wielu innych zwierzęcych soków, ale znajduje się nawet w klejowatych jarzynach i owocach. Białko roślinne jeszcze prędzej krzepnie, niżeli białko zwierzęce, i dla tego, jako niełączna materyja, łatwo się daje zebrać z rosołów i sosów, jeżeli za pośrednictwem innych istot, wstrzymaném nie jest. Tłustość i korzenie które także tłustość w sobie mają, łączenie się białka z potrawami szczególnie ułatwiają. Lecz jeżeli stwardniałe białko, w postaci piany czyli szumowin, raz się odłączyło, już go niemożna powtórnie z rosołem złączyć, i w tym przypadku zebrać je potrzeba. Zbiéranie z rosołu białka w stanie piany tę jeszcze korzyść przynosi, że się z niém także zbiérają nieczyste lub niemogące rozpuścić się materyje, które się z potrawą łączyć nie mogą, a które wwijają się w krzepnące włókno i skórkę białka. Dla tego też często umyślnie białka używamy do klarowania nie-

których cieczy; kawa przez pianę z białka uwalnia się od węgli i żywicy, a z czarnego soku, zamienia się na czysty sok żółty. — Do zupełnie niepożywnych części jaja należą cienkie ale twarde błonki, które żółtek w środku niego otaczają, i twardy węzeł wewnatrz jaja zawarły. Skórka pod łupiną leżąca, która białko otacza, jest zupełnie twardém rogowatém, galaretą powleczoném białkiem, i dla tego téż przy jedzeniu jaja, troskliwie się odrzuca. Sama skorupka na jaju, składa się z drobnych ziarek wapna, które jakkolwiek gęsto przy sobie są ułożone, jednakże wiele jeszcze otworów pomiędzy sobą mają, ażeby powietrze z jaja i do jaja wpuszczały. To odświéżanie się powietrza w jaju, psucie się jego pociąga. Jeżeli przeto jaje okryjemy pokostem, albo inną powietrza nieprzepuszczającą powłoką, takie jaje niełatwo ulegnie zepsuciu. Niektórzy kładą jaja w żyto tak, aby jedne drugich niedotykały; niektórzy moczą je przez 3 godziny w letniéj słonéj wodzie, a potém układają w fasce przesypując warstami popiołu lub otrąb; te jednak sposoby niemogą jaj od zepsucia na długi czas ochronić. Jaja miękko ugotowane, dłużéj się utrzymują niżeli surowe, bo skrzepłe białko nie tak łatwo do reszty jaja powietrze przepuści. Świéże jaja nurzane w roztopionym niegorącym jednak łoju, ażeby je cienka z tłustości powłoka okry-

ła, mogą się na długi czas w świéżości utrzymać: w tym stanie układają się w suchém naczyniu i przesypują sieczką ze słomy lub siana tak, ażeby się nawzajem niedotykały, przezco powłoka mogłaby się nadwerężyć, a skoro tylko jeden punkt powierzchni zostanie odkrytym, cała powłoka na nic się nieprzyda. Potém trzymają się w miescu, którego temperatura żadnéj zmiany nie doznaje. Jeżeli ułożone w fasce, takimże łojem zupełnie się zaleją, po dwu leciech nawet wybrane, będą niezepsutemi, a co większa, do wylężenia zdatnemi. Tego samego doświadczono powlekając jaja roztworem gummy arabskiéj a potém w prochu węglowym je pakując. Najtrwalszą można zrobić na jajach powłokę, kiedy się każde umoczy w wodzie, a potém mąką z gipsu posypie. Niedawno uczyniono następujące doświadczenie i w kilku miescach pomyślnie je stwierdzono.

Świéże jaja ułożone w naczyniu, nalano roztworem wapna do gęstości mléka zbliżonym, i tak zachowane, dopiéro po upłynieniu roku wyjmowano. Okazało się iż dochowały świéżości. Można je nawet w gęstszym nieco roztworze wapna, pojedynczo maczac i osuszać, uważając jednak, ażeby grubość wapiennéj powłoki przynajmniéj półtory linii dochodziła. *Z* rozbitych jaj świéżych, odłączywszy białko, żółtek cienko rozprowadzić można po całym talerzu;

w tedy prędko wyschnie, poczém zeskrobany wpakuje się do szczelnie zamykanéj puszki, a zachowawszy w ten sposób i za kilka lat do kuchennego użycia zdatném być może.

Jeżeli jaja przemarzły, nietrzeba nagłych używać środków do rozgrzania ich, bo nieochybnie zgniłyby: zostawią się tylko na kilka godzin w wodzie zimnéj, która z nich mróz wyciągnie: poczém zaraz na użytek obrócić je potrzeba. Świéże jaje łatwo można poznać, gdy naprzeciw mocnego światła trzymane, jest przezroczystém. Jaje zepsute będzie wtedy ciemném, nadto za wstrząsnieniem blekoce, co ztąd pochodzi, iż fermentujący żółtek błonę go otaczającą rozdarł i z białkiem się pomieszał. Jaja zepsute tracą także na ciężarze, gdyż w czasie fermentacyi tworzą się w nich gazy. Dobre jaja toną w wodzie, zepsute po niéj pływają. Nieprzyjemny zapach, który się z jaj zepsutych wydobywa, jest gazem wodorodnym siarczystym.

URZĄDZENIE LODOWNI

z pism Józefa Strumiłły.

Budując lodownię należy przedewszystkiém wybrać na to miesce, któreby murem, szpalerem lub wysokiemi drzewami od wschodu, zachodu i południa było zasłonione, a od północy otwarte. Jeżeli grunt jest z gliny twardéj, wykopuje się dół czéroboczny od 7 do 10 łokci głęboki, bo czém głębszy, tém chłodniejszy. — Jeżeli zaś ziemia rzadka, lub piaszczysta, tedy ściany dołu muszą być murowane, lub z drzewa grubego aż do pół łokcia nad ziemią. W ziemi tęgiéj dosyć będzie obstawić ściany tarcicami, lecz murek, czy drzewna podwalina zawsze będzie potrzebna, na któréj opiérają się krokwie dla dachu: ten powinien być ze słomy, dosyć grubo nasłanéj i spuszczony aż do saméj ziemi, bo taki dłużéj u-

trzymuje lód w czerstwości. Nierównie jest trwaléj i bezpiecznéj, jeżeli dach będzie zbudowany piérwéj choć z cienkich beleczek, a na wiérzch pokryty słomą. Ażeby niedopuścić wpływu ogrzanego powietrza, należy od północy przed drzwiczkami lodowni zbudować małe sionki, aby dwojgiem drzwi, nie w jedną stronę otwiérającemi się, zamkniętą być mogła.

Na pół łokcia od dna dołu, daje się krata z drzewa dębowego lub olchowego, która leżéć powinna na kamieniach, a to dla ścieku wody z lodu roztopionego. Jeżeli grunt jest ścisły, wody nieprzepuszczający, należy w nim wykopać głębszy w środku dół dla ścieku wody.

Gdy tym sposobem lodownia jest gotowa, na kracie pokrytéj na kilka cali słomą, układa się warsta grubszego lodu: następujące zaś warsty powinny być obuchem rozbijane i miałko potłuczone. Do każdéj parobydlanéj fury lodu bierze się 10 funtów soli tłuczonéj dla przesypywania warst, poczém jeszcze mocniéj ubijać lód, co sprawia, że tenże zamienia się w jedną bryłę lodu, do któréj powietrze nie będzie miało przystępu. Boki téj lodowni wewnętrzne należy obłożyć słomą kulową, tak atoli, ażeby słoma pomiędzy lodem nie leżała.

Gdyby w czasie łagodnéj zimy nie można było dostać lodu, to i śniegu użyć można; ale w takim

razic należy każdą warstę łokciową śniegu przesypać 20 funtami soli, i nalać wody 10 wiader; po czém układać tym sposobem nowe warsty czystego śniegu, przesypywać je solą i szlagami ubijać, póki się lodownia nie napełni. Doświadczenie uczy, że śnieg tym sposobem układany, zimniejszym bywa od lodu, a we Włoszech innych lodowni nawet nie znają. Po napełnieniu lodowni, ile razy mróz będzie na świecie, drzwi od niéj otwarte trzymać należy dopókąd mrozy nie ustaną. Nim się lód upotrzebiać zacznie w lecie, — powinien być okryty słomą lub jedliną przynajmniéj na pół łokcia grubo.

Po zupełném wybraniu lub stopieniu lodu, na początku zimy lodownia się wyczyszcza i drzwi do niéj stać powinny otworem.

Znaczenie pospolitych WYRAZOW CHEMICZNYCH

SPISAŁ WYDAWCA.

Alkali jest pewien rodzaj soli żrącéj, przykrego ługowego smaku. *Kali* w języku arabskim znaczy roślinę, z któréj dawniéj dobywano potaż. Do alkaliów policzają chemicy: *potaż*, (alcali vegetabile), *ammoniak* (alcali volatile) i *sodę* (natrum), tudzież prócz innych *ziemię wapienną*.

Alliaż (Legirung) jest mieszaniną kilku metali, chemicznie w jedno ciało połączonych. Tak n. p. *mosiądz* jest alliażem miedzi i cynku.

Ałun jest sól podwójna, złożona *z siarkanu potażu* i z *siarkanu glinki*.

Amalgama. Tak zowią chemicy mieszaninę chemiczną *żywego srébra* z innym jakimkolwiek metalem. Mamy n. p. amalgamy, cyny, srébra, złota. — Amalgamy należą do rzędu alliażów.

Atrament *) jestto związek chemiczny roztworu garbnika z nadkwaszonym siarczanem żelaza.

Aurypigment, farba żółta według chemicznego składu swego zwana po polsku: *nadsiarczyk arszeniku.*

Błękit pruski, czyli *wodosinian żelaza* jest farba błękitna, w handlu zwana Berlinerblau.

Braunstein jest niedokwasem metalu zwanego manganezem.

Bronz jest alliażem miedzi i cyny w stosunku 10:1.

Chloran, Solan (murias) Chlorwasserstoffsaure albo Salzsaure Salze, jest połączeniem kwasu solnego z zasadami solnemi czyli niedokwasami metalicznemi. Wyrazy *chloran*, *solan* i *chlorek* mają jednakie znaczenie, chociażby właściwie solnik *chlorkiem* nazywać należało. Różnie pisują chemicy polscy.

Chloran *wapna*, kombinacya kwasu solnego z niedokwasem wapna; jestto znany nam powszechnie w niemieckiém nazwisku z czasów cholery, do przeczyszczania powietrza używany Chlorkalk.

Chlorek *ammoniaku* jest sól pospolicie salmiak (solnik) zwana.

Sody jest pospolita sól kuchenna.

(*) Ja bym rzekł: *piśmidło*.

Żywego srébra jest tak zwany kalomel (mercurius dulcis).

Cynober *farba czerwona* według chemicznego składu swego u chemików polskich *siarczykiem żywego srébra* zwany.

Gallan żelaza, kombinacya kwasu gallasowego z niedokwasem żelaza, jest pierwiastek czerniący w piśmidle czyli tak zwanym atramencie. Guma w składzie téj kombinacyi nieodzownie potrzebna, wstrzymuje osiadanie gallanu żelaza na spodzie płynu, i nadaje lipkość piśmidłu, aby zbytecznie z pióra nie ssiąkało i snadniéj do papiéru przylgnęło.

Gips jest połączeniem wapna z kwasem siarczanym; zowią go przeto chemicy *siarkanem wapna*. *Alabaster* jest tylko odmianą gipsu.

Kamień *kaustyczny* jest *stopionym potażem*. *Piekielny* stopionym *saletranem srébra*.

Kruszec jestto naturalne połączenie metalu jakiegokolwiek z siarką, kwasorodem, kwasem węglowym i t. p. Niewłaściwie przeto w potocznéj mowie metale czyste, niekiedy kruszcami zowiemy.

Kwas solny jest kombinacyą chloru i wodorodu.

Kwas saletro-solny jestto tak zwana *woda królewska* (aqua regis), która, jak wiadomo, jedyna złoto roztworzyć zdoła.

Mosiądz jest alliażem miedzi z trzecią częścią cynku.

Niedokwas (oxidum) połączenie jakickolwiek ciała z kwasorodem.

Niedokwas ołowiu *żółty*, znany w handlu pod nazwą glejty czyli lythergyrium.

Czerwony zaś minium (Mennige), używany do wyrabiania krzyształu.

Occiany sąto sole złożone z kwasu octowego i niedokwasów.

Occian *miedzi* nadkwaszony jest tak zwany gryszpan.

Ołowiu (saccharum Saturni) Bleizucker.

Ołówek (grafit) połączenie naturalne żelaza z węglem, dla tegoto niektórzy chemicy zowią go węglikiem żelaznym.

Ruda żelazna jestto naturalny niedokwas żelaza nasycony kwasem węglowym. Z niéjto przez dodanie węgla wypraża się na mocnym ogniu żelazo.

Saletra jestto sól złożona z potażu i kwasu saletrowego, inaczéj zwana saletran potażu (nitras potassæ).

Saletran (saletrzan) (nitras) jestto sól złożona z kwasu saletrowego i niedokwasów.

Srébra jest kombinacya zwana kamieniem piekielnym.

Siarkany, siarczany (sulphates) czyli witriole, są

to sole złożone z zasad solnych, to jest: niedokwasów metalicznych w połączeniu chemiczném z kwasem siarczanym.

Siarkan *magnezyi* (sal amarum) jestto znana powszechnie *sól angielska*, czyli epsomska, jako lékarstwo przeczyszczające zażywana.

Miedzi jest tak zwany siny kamień (Kupfervitriol).

Potażu i *glinki* sól podwójna zwana *ałunem*.

Sody jest sól tak zwana *glaubera*.

Wapna jest pospolity gips.

Żelaza jest koperwas zielony (Eisenvitriol).

Siarczyk połączenie siarki z jakiémkolwiek ciałem prostém.

Żywego srébra (cynober).

Soda (natrum) jest według swego chemicznego składu niedokwasem metalu *sód* (sodium) i należy do rzędu alkaliów; ale ta soda którą pospolicie w handlu napotykamy i w gospodarstwie używamy, nie jest sodą właściwą, lecz tylko *węglanem sody*, to jest połączeniem chemiczném czystéj sody z kwasem węglowym. Utraciwszy w tém połączeniu własność gryzącą (kaustyczną), właściwą surowéj sodzie, stała się przeto w użyciu gospodarskiém pożyteczniejszą.

Sól nazwa ogólna, oznaczająca połączenie wszelkich kwasów z niedokwasami.

Solany obacz wyżéj: Chloran, chlorek.

Spiż jest alliażem miedzi i cyny w stosunku 10 : 3; więc tylko większą przymieszką cyny różni się od bronzu.

Wapnian metal, służący za podstawę ziemi alkalicznéj, którą zowiemy wapnem.

Wapno jest niedokwasem wapnianu.

Węglany (carbonates) sole złożone z kwasu węglowego i niedokwasów.

Węglan *magnezyi* — terra amara, magnezyt.

Ołowiu jest sól znana w handlu pod nazwą Blejwas. Bleiweiß — cerussa.

Potażu najczyściejszy potaż wydobyty z kamienia winnego, dla tego zowią go chemicy *sal tartari*. Gdy w powietrzu wilgotném sól ta stopnieje, zmienia się w płyn olejny, zwany *oleum tartari*.

Wapna czyli kreda jest częścią składową marmurów i kamienia wapiennego.

Żelaza — carbonas ferri, kohlensaures Eisen.

Winiany (tartrates) sole złożone z kwasu winnego i zasad solnych.

Nadwinian potażu sól zwana *cremor tartari* uzyskana przez wyparowanie kamienia winnego.

Woda królewska, kwas saletro-solny.

Wodnik (hydras) jest związek chemiczny jakiegokolwiek kwasu, lub niedokwasu z wodą.

Wodnik *kwasu saletrzanego*, czyli kwas saletrowy (aqua fortis) jestto znany pospolicie *serwaser*.

Wodorodek *saletrorodny* zowie się pospolicie amoniakiem.

Wodosinian żelaza, farba błękitna (Berlinerblau) 1710 w Berlinie wynaleziona, dla tego pruskim błękitem nazwana.

Wyskok jestto płyn opajający, gryzącego smaku, zwany pospolicie alkoholem czyli spirytusem.

Zeina kombinacyja roślinna wydobyta z mąki kukurydzy, do wosku podobna.



PORADNIK DOMOWY.

I.

1. *Przeczyszczanie powietrza w pokojach.*

Węgle drzewne mają własność wczerpywania w siebie wyziewów zwiérzęcych. Podobnie wciągają woń niemiłą, byle pochodziła ze zwiérząt. Dla tego używają w Paryżu węgli do czyszczenia powietrza w pokojach. Szczególniéj w pokojach gdzie chorzy leżą, w sypialniach, w szkołach, i w ogóle tam, gdzie w małéj przestrzeni wiele ludzi przebywa, a więc i we fabrykach węgle mogą być użyte do przeczyszczania powietrza. Postępowanie jest następujące: Napełniają się dwa lub trzy kosze, okrągłe w kratę széroką plecione, świéżemi węglami drzewnemi, i ustawiają w kątach pokoju. Co 14 dni należy węgle odmieniać. Węgle wciągają także dym

w siebie, dla tego byłoby dobrze zaprowadzić ten sposób czyszczenia powietrza w kawiarniach i izbach gościnnych.

2. *Sposób uleczenia zmrożonych członków.*

Piwo w naczyniu mocném gotuj póty, pokąd nie zgęstnieje jak syrop, i tym syropem namaszczaj codziennie odmrożone członki, na to przyłóż papiér ladajaki, a następnie członek chory obwiń płótnem. Codziennie przed namaszczeniem należy papiér, który do piwa przylepnie, odwilżyć letnią wodą, a po świéżém namaszczeniu inný pod płótno położyć. Płótno bowiem trudniéjby od syropu odlepić się dało. (Dorfz.)

3. *Środek przeciw poceniu nóg.*

Posypuj często nogi proszkiem palonego ałunu i mocz je w letniéj wodzie, a zapobieżysz nieprzyjemności spoconym nogom towarzyszącéj. — K. Kr.

4. *Środek przeciw sparzeliznie.*

Dobrze jest mieć zawsze pod ręką jakikolwiek roczyn ałunowy i utrzymywać go w należycie zatkanéj butelce. W przypadku oparzenia, należy zmaczać w rozczynie ałunowym kawałek płótna, wielko-

ści według potrzeby, i złożywszy we dwoje, przyłożyć lub obwinąć część oparzoną. Skoro płótno wyschnie, zastąpić je natychmiast innem potrzeba, i to powtarzać dopóty, aż oparzenie całkiem się wygoi. Najniebezpieczniejsze nawet sparzelizny, tak przez wrzącą wodę, albo tłuste potrawy, jako też przez roztopione metale, przez fosfor, proch strzelny i t. d. zrządzone, można tym sposobem zupełnie wygoić.

5. *Środek przeciw brodawkom.*

Umaczaj piórko w kwasie solnym, i nim brodawki 15 do 20 razy posmaruj; — po kilku dniach przejdą w strupy i zupełnie zginą.

6. *Środek nieomylny przeciw bólowi zębów.*

Wiele wynaleziono środków do uśmierzenia bólu zębów, ale rzadko które w potrzebie zadowoliły. Środek, który podajemy, jest nieomylny, albowiem nietylko że przez towarzystwo lekarzy londyńskich za taki uznany, ale w doświadczeniu tak skutecznym się okazał, iż p. Blacke lekarz w raporcie swym do tegoż towarzystwa oświadczył, iż jest w stanie największy ból zębów za pomocą tego środka uśmierzyć, i zęby do stanu zdrowego przywrócić, co też

lekarz amerykański Flag potwierdził. Ponieważ to lekarstwo przez lat kilka zachowywać się daje, warto więc, aby w każdym domu było. Przyrządza się zaś w następujący sposób:

Dwie drachmy ałunu miałko sproszkowanego.

Jednę uncyę eteru saletrzanego, zmieszaj to razem w szczelnie zamkniętéj flaszce, w potrzebie umocz bawełnę i na ząb bolący przyłóż.

7. *Środek przeciw reumatycznemu bólowi zębów.*

W tym przypadku pomaga bardzo mocny odwar czarnéj kawy, biorąc go w usta tak gorąco, jak wytrzymać można, i tyle razy, dopóki ból nieustanie.

F. K.

8. *Olejek od udaru (paraliżu).*

Olejek ulotny gorczycy, gdy nim posmarujesz część ciała udarem tkniętą, przywraca czucie.

9. *O arszeniku.*

Strzeżcie się zawsze proszku białego a ciężkiego; bowiem arszenik przedawany na otrucie szczurów, z wejrzenia może być wzięty za nadwinian

potażu (cremor tartari), saletrę, cukier utarty, mąkę l. c. p. Dla bezpieczeństwa więc szczyptę proszku takiego wątpliwego wrzucić należy na rozżarzone węgle; jeżeli się gęsta para podniesie (którćj w oddychaniu wystrzegać się należy) a która wyziewa ostry, do zapachu czosnku podobny zapach, tedy niema wątpliwości, że to arszenik. (Min. popul. N. Kumelskiego).

10. *Lékarstwo na otrucie arszenikiem.*

Na świéżym razie wypić szklankę masła roztopionego lub kilka szklanek śmietany.

11. *Jak poznać śmierć pozorną.*

Pisma Berlińskie umieściły niedawno następującą wiadomość: Okropna to myśl wspomnieć sobie, że możemy być żywcem pochowani w grobie, a wszakże częściéj się takie przypadki zdarzają, niżeli sobie wystawiamy. Owóż śród wielu mniéj więcéj pewnych — jeden jest prosty a niezawodny środek do ustrzeżenia siebie i bliźniego od tego nieszczęścia. Wszyscy lékarze zgodzili się na to: skoro zmarłemu po dwu dniach oczy otworzymy i znajdziemy zrzenicę rozpłynioną, a całe oko zamienione w massę

do serwatki podobną, natenczas niema wątpliwości, że śmierć prawdziwa nastąpiła. Gdzie tych poznaków niema, *śmierć jest niepewna!*



III.

1. *Świece drewniane.*

Oskrobane i w piecu ususzone pręty wierzbowe zamaczaj w stopionym wosku, obwiń cienką bawełną i powtórnie w wosku umaczaj; a uzyskasz tanią i bardzo dobrą świecę.

2. *Sposób ugaszenia ognia wszczętego w kominie.*

Ogień taki, choćby najgwałtowniejszy, w mgnieniu oka zgasić można, wrzuciwszy na ognisko ze

dwie garście siarczanego kwiatu. Sposób ten jest tak skuteczny, iżby w każdym domu należało mieć w pogotowiu zawsze przynajmniéj funt siarki.

3. *Jak można w lecie łatwo wychłodzić pokoje.*

Ustawić po kątach w pokoju naczynia z zimną wodą, i powkładać w nie gałęzie pełne liścia z drzew miękkich, n. p. z lip, brzeziny, wierzby, topoli, kasztanów i t. p. W kilka godzin naciągną gałęzie z naczyń wiele wody, która przez ulotnienie wychładza pokoje. Na noc atoli trzeba wynieść te gałęzie z pokojów; a nawet spać w tych pokojach nie radzimy.

4. *Grzybki w budynkach drewnianych.*

W drzewie niezdrowém lub w lecie na budowlę ciętém powstają z czasem tak zwane grzybki, czyli narośle zgnilizny niezmiernie szkodliwe drzewu — a uporczywe.

Najczęściéj niszczą one drzewa iglaste; rzadko zarażają dębinę i dla tego to progi i podwaliny — gdzie najsnadniéj lęgną się grzybki, — z dębiny dawaćby należało. Na wyniszczenie grzybków wiele

podawano sposobów; pismo czasowe Verbreiter gemeinnützigen Kenntniße w Szwajcaryi wydawane zaleca ku temu jako najpewniejszy środek namazanie dylów, podwalin zarażonych, mieszaniną soli, popiołu i uryny. Namazywanie to kilkakrotnie powtarzać, a ścianę do zarażonych dylów przypiérającą także mieszaniną tą namazać należy. Gdyby się późniéj po ułożeniu posadzki jeszcze gdzieniegdzie grzybki pojawiały, to wyginą niezawodnie, gdy szpary, zkąd wyrastały, tęgim roztworem soli zalejesz.

Kiedy grzybki nie zarażają dębiny, należałoby doświadczyć, ażaliby namazywanie podwalin tęgim roztworem garbniku nie ochroniło miękkiego drzewa od téj zarazy.

5. *Sposób wywabienia plam tłustych z materyj jedwabnych.*

Rozciągnij materyją splamioną na desce do prasowania używanéj, napuść plamy spirytusem winnym, przykryj czystém i cienkiém płótnem i prasuj gorącém żelazem, a gdy większa część tłustości przejdzie w płótno, odmień je i prasuj na nowo, powtarzając to tak długo, dopóki plamy na płótnie okazywać się będą. Gdyby zaś plama była zbyt wielka i ten sposób niepomagał, wtedy wpuść w nią dwie lub trzy krople

eteru siarczanego, rozetrzyj zwolna, a plama całkiem i na zawsze zginie.

6. *Essencyja do golenia brody.*

8 łótów weneckiego mydła (drobno pokrajanego)
10 « mocnego alkoholu.
½ skrup. olejku różanego.

Mydło i spirytus włóż do butelki, zakorkój, pęcherzem obwiąż i w ciepłém miescu, w piasku tak długo zostaw póki się mydło nie rozpuści. Potém mieszaninę przecedź i olejek różany dodaj. Chcąc się golić, wpuść do naczynia próżnego 8 kropli essencyi i pęzlem w wodzie umaczanym na pianę rozrób. (Gospodarz).

7. *Jak się wyrównywa aksamit pognieciony.*

Obwiń w mokre płótno stal miernie rozpaloną i trzymaj ją nad aksamitem. Od pary gorącéj podźwignie się aksamit i wyrówna, gdy potém z lekka pręcikiem po nim pociągniesz.

8. *Cement algierski.*

Francuzi nauczyli się w Algierze robić mocny i nader trwały cement, od Maurów *Fabbi* zwany.

Składa on się z dwóch części popiołu, trzech części gliny i jednéj części piasku. Mieszanina ta przerobiona z olejem wytrwalszą ma być na wpływ powietrza, niżeli marmur.

9. *Spajanie bursztynu.*

Powierzchnię odłamu dwóch części posmaruj cienko ługiem gryżącego potażu, złóż i naciskając, ogrzewaj. Spojenie będzie tak dokładne, iż trudno śladu jego dostrzedz.

10. *Spieszna próba złota.*

Wątpliwy metal potrzyj o krzemień, na którym pozostanie połyskująca kréska; — do téj przyłóż jak najbliżéj płomień niebieski palącego się siarniczka: jeżeli kréska zginie, przedmiot nie był złoty, złotem bowiem ucznionéj kréski płomień siarczany nie zetrze.

11. *Jak poznać czy w płótnie jest bawełna?*

Płótna kawałek umaczaj w bardzo tęgim roztworze cukru i soli kuchennéj w wodzie, a wysuszywszy wystrzęp z niego nieco nitek. Ułożywszy je jedną przy drugiéj, nadpal ostrożnie nad płomieniem nitki wystrzępione i te, które w wystrzępionéni pło-

tnie pozostały. Te nitki, które po zwęgleniu przybiorą kolor popielaty, są lniane, te zaś, które czarno wyglądać będą, są bawełniane. Po kilku doświadczeniach oko może się bardzo wprawić w ten sposób rozpoznawania. (Gewerbb. f. Sachsen).

III.

1. *Użytki z owoców.*

Z pism J. Strumiłły.

Owoce są najzdrowszym i dla każdego wieku właściwym pokarmem. Pokarm ten jest lekki, do strawienia łatwy. Owoce należy pożywać tylko zupełnie dojrzałe, i w dobrym gatunku, gdyż zielone, niedościgłe i cierpkie są szkodliwe. Najzdrowsze są owoce latem prosto z drzewa, bo gatunki zimowe nie są tak zdrowe; jednak mniéj szkodzą, jeżeli pie-

czone. Trzy lub cztéry jabłka upieczone i spożyte na noc, rozwalniają żołądek i uśmierzają hemoroidy. Przy używaniu owoców najwłaściwszym napitkiem jest woda czysta, lub z winem; piwo szkodzi. Są owoce, które chociaż nad miarę użyte, jednak nie szkodzą; takiemi uważać można winogrona, wiśnie i porzeczki, inne zaś gdy z pomiarkowaniem używane, bynajmniéj szkodzić niemogą; nad miarę użyte, niestrawność sprawują. Melony, brzoskwinie i morele lubo rozwalniają, zaradzić temu można kieliszkiem wina.

Mimo widoczne korzyści z owoców, sady u nas nie są jeszcze tak upowszechnione, jakby należało, mianowicie po wsiach, i dla tego lud pozbawia się zdrowego pokarmu jak równie zapasu owoców suszonych i powideł, któreby uprzyjemniły żywność jego zimową. W Niemczech lepiéj pojęto użytki sadownictwa, z pielegnowania dobrych gatunków; albowiem niema tam domu bez sadu; a nadto drogi i gościńce rodzajnemi drzewami są wysadzone.

Następnie podajemy kilka sposobów urozmaicenia, niemniéj jak utrwalenia użytku szczególnych owoców.

a) *Napój owocowy.*

Wziąć dojrzałych jabłek winnych dobrego gatunku trzy części, a czwartą słodkich, utłuc w stępie nie obiérając z łuski i ziarnek, które mają smak sobie

właściwy; utłukłszy na miazgę, w prasie sok wycisnąć zupełnie; sok ten ściekać powinien na wielką lejkę obwiązaną gazą, aby spłynął do baryłki z wina. Gdy się sok ustoi przez miesiąc w piwnicy, zlać w butelki, zakorkować i oblać smołą; po kilku miesiącach nabierze mocy, smaku przyjemnego i będzie musował jak wino szampańskie. Takim sposobem robi się także przyjemny napój z gruszek, szczególnie z winiówek.

b) *Suszenie owoców.*

Suszenie owoców dla zachowania ich jest robotą prostą i dla wszystkich prawie gatunków jednakową. Zachować tylko potrzeba ostrożność, aby nie grzać ich odrazu w gorącym piecu póty, aż wyschną zupełnie; ale raczéj kilkakrotnie zwolna ogrzéwać w ciepłym piecu i znowu ostudzić; przez co uniknie się przypalenia i smak kwaśny się złagodzi. Potém, choćby były najlepiéj wysuszone, trzeba je po ostatniém wyjęciu z pieca rozłożyć na wolném i suchém powietrzu, aby przez tydzień lub dwa dosychały, a dopiéro w suchém miescu chować.

c) *Sposób suszenia gruszek.*

Obrane gruszki namoczyć w wodzie, aby nie zczerniały. Łuski od nich z kilkunastu pokrajanemi gruszkami gotować w wodzie, póki się cała słodycz

nie wygotuje. Potém przecedzić ten ulep, włożyć w niego obrane gruszki i gotować póki się nie ugotują, uważając jednak, aby się nie przegotowały; poczém wybrać gruszki i wyłożyć jedną obok drugiéj na blaszkach, i wstawić do pieca, gdy się chléb z niego wyjmie. Jak się porumienią, wyjąć z pieca, spłaszczywszy każdą gruszkę w ręku lub deszczułkami, rozłożyć znowu na blachy i do pieca wsadzić, aby podeschły zupełnie. Gotując gruszki, nie kładź ich na raz wiele do rądla.

d) *Przechowanie owoców na komput.*

Wiśnie, agrest, porzeczki, maliny i t. p. konserwują się na komputy, nakładając one do osobnych, suchych a mocnych butelek, które napełniwszy zakorkować, i jakby ze szampańskiém winem poobwiązywać korki drutem, lub mocno szpagatem, poczém każdą butelkę obwinąć cienko sianem, a tak obwinięte poustawiać jednę obok drugiéj w kotle lub w rądlu głębokim, nalać tyle wody, żeby butelki zupełnie były zanurzone, i na wolnym ogniu przez pół godziny gotować. Po ugotowaniu zdjąć naczynie z ognia, a butelki w niém zostawić do zupełnego ostygnienia. Wówczas wyjęte z wody otrzeć, osuszyć, korki smołą oblać i zachować w miescu chłodném i suchém. Używając tych owoców na komputy lub galarety,

całą butelkę odrazu upotrzebić należy, ponieważ odkorkowane rychło się psują, i dla tego więc należy mieć butelki rozmaitéj wielkości.

e) *Przechowanie śliw węgierskich do późnéj pory.*

Śliwy obrywać należy z wielką ostrożnością, a gdy oschną układać w słoje szklanne, przesypując je suchém prosem; obwiązać papiérem i oblepić smołą, aby ani wilgoć, ani powietrze niedochodziły. Potém także, słoje głęboko, chociażby na łokieć w ziemię zakopać i tam trzymać aż do użycia na stół. Raz atoli wydobyte rychło się psują.

f) *Zachowanie owoców i jagód do póżnego czasu na drzewach.*

W Wrześniu wybrawszy najzdrowsze drzewo, naprzykład śliwkowe z owocem obfitym, otacza się stosownem rusztowaniem z żerdzi i okłada się słomą na cali trzy grubo, zostawując tylko małe drzwiczki słomiane, aby się niemi do budy wcisnąć można było w czasie potrzeby dla wzięcia owoców. Skoro buda pokrytą zostanie śniegiem, tém bezpieczniéj śliwki w niéj zimować będą. Porzeczki z gatunków hollenderskich, który najdłużéj w ogrodzie moim na krzaku jagody utrzymuje, gdy już są dojrzałe, okryć

siatką dla zabezpieczenia od ludzi i ptastwa: za zbliżeniem się przymrozków obłożyć krzak, czyli pokryć słomą; takim sposobem można świeże jagody mieć w Grudniu, i nierównie będą słodsze, niż w porze zwyczajnéj. Agrest nie da się tak długo zachować, bo doświadczenie przekonało, że albo opada, albo mącznieje.

2. *Domowa polska wódka.*

(Wymiar na sześciu-garncowy alembik).

a) Do sześciu garncy okowity 30 stopniowéj daje się do alembika jednę kwartę wody, jednę kwartę mléka słodkiego, jednę garść węgla bukowego, dwa buraki, cztéry marchwie, jednę kwartę pięknego okrągłego anyżu, $^3/_4$ funta pomarańczowych skórek skrobanych, $^2/_4$ funta korzenia angielskiego, grubo utłuczonego, $^1/_4$ funta cynamonu białego, grubo utłuczonego. (Te korzenie w cienką szmatkę zawiązać i w czapce alembikowéj powiesić).

b) Gdy tedy puści się wódka, najpiérw odebrać wyskok, którego w miarę jakości wódki, mniéj więcéj kwaterka bywa; potém

c) Odbiéra się 15 kwart dobréj okowity na cukrową, a reszta puszcza się na ordynaryjną, która jest także dobra.

d) Po ukończonéj na ogniu destyllacyi i uprzątnieniu alembika, bierze się cztéry funty pięknego

cukru i porąbawszy go na kawałki, nalewa się dziewięcią kwartami przegotowanéj czystéj i dobrze ustałéj wody, i gdy się cukier rozpłynie, miesza się w jednem naczyniu z tym syropem powyższe 15 kwart okowity, które dobrze wymieszawszy, przez czystą bawełnę w wielkim léju lub osobnéj na to puszce przefiltrować i w butelki nalawszy zakorkować. Im dłużéj taka wódka stoi, tém lepsza jest i przychodzi się tanim kosztem do sześciu garncy przewybornéj cukrowéj i dwóch kwart ordynaryjnéj alembikowéj wódki. — (Tyg. rol. Kochańskiego).

3. *Wódka jałowcowa.*

Pełny talerz świeżych przebranych liści jałowcowych ugnieść i w dzbanek włożywszy zalać 5ciu kwartami okowity, dodać do tego cztéry funty przetopionego cukru, jedną skórkę z cytryny, łót jeden kamienia winnego, $\frac{1}{2}$ łóta cynamonu, i $\frac{1}{8}$ kwarty wody kwiatu pomarańczowego. Dzbanek z tą mieszaniną, zawiązawszy go mokrym pęcherzem postawić na piecu ciepłym, a po 14 dniach roztworzyć mieszaninę stosowną ilością wody, przecedzić i w butelki pozléwać.

4. *Krupy z ziemniaków.*

Ziemniaki ugotój dobrze, byleby się nie rozsypywały, potém je obierz, w kostki pokraj i na piecu

wysusz. Następnie we młynie lub na żarnach zmiel, a dwojaką oprócz krup mąkę pozyskasz. Krupy te są wyborne, ale ich nietrzeba tak długo warzyć, jak inne krupy zbożowe.

5. *Sér z kartofli.*

Dobre, białe, dorodne ziemniaki ugotuj i w moździérzu na miazgę ubij. Do pięciu funtów miazgi téj dodaj funt jeden kwaśnego mléka i dostateczną ilość soli, a zamiesiwszy to wszystko wraz, nakryj, a po 4 — 5 dniach znów zamieś. Potém nakładaj massę w małe koszyki, aby zbytnia wilgoć z niéj ociekła. Tak przyrządzone sérki przez dni 14 suszyć trzeba w cieniu. Szczególnéj dobroci są te séry, tém doskonalsze, czém starsze, a nadewszystko zaleca ich to, że się w nich robak nigdy nie lęgnie (Dorfzeitung).

6. *Ocet dobry.*

Wino w równéj ilości z wodą zmieszane, dorzuciwszy kawałek świéżego, razowego w domu pieczonego chleba, w lecie na słońcu przez trzy dni, lub w zimie przy ciepłym piecu przez tydzień zostawić, a będzie doskonały ocet.

7. *Ocet cytrynowy.*

Cztéry łóty drobno utartych skórek cytrynowych świéżych nalać trzeba kwartą dobrego winnego octu,

zatkać mocno i postawić na 3 dni w miescu miernie ogrzaném, mieszając i kłócąc płyn czasem. Tym samym sposobem robi się ocet pomarańczowy.

Przecedzenie zapewnia mu dłuższą trwałość.

8. *Ocet różany.*

Listki rozkwitającéj róży zasuszywszy w zatkanéj butelce, (lecz nie na słońcu, gdyż działanie jego zmieniłoby kolor), a potém na 12 łótów nalawszy kwartę czystego białego octu, po ośmiu dniach otrzymamy ocet różany, który wszakże potém przecedzić należy.

9. *Ocet popsuty poprawić.*

Ocet zepsuty można naprawić, gasząc w nim po kilka razy, do czerwoności rozpalone żelazo.

10. *Sposób nasalania masła najlepszy.*

Z funtem jednym masła zmieszaj łót soli kuchennéj, pół łóta saletry i pół łóta cukru, przerób wszystko wraz dobrze, i ułłocz tak przyrządzone masło w kamiennêm lub drewnianém naczyniu. Masła takiego nie należy wcześniéj, jak po cztérech tygodniach dopiéro używać, bo tyle czasu potrzeba, aby różnorodna mieszanina wskroś masło przejęła; świeżość swoję atoli i smak wyborny zachowa masło tym sposobem przyprawione przez kilka lat nawet.

11. *Naprawa potraw przesolonych.*

Pokryj naczynie, w którém się przesolona potrawa znajduje, czystém płótném i nasyp nań soli. Doświadczono, że sól na płótno posypana wyciąga sól z potrawy.

12. *Sposób utarcia miałko migdałów.*

Dosyp cokolwiek twardego cukru do migdałów, a łatwo dadzą się utrzéć.

13. *Sałata z kasztanów.*

Ugotowane kasztany lub marony z łupki obrawszy utrzéć na miazgę, lub gdy wychłodną, w talarki pokrajać, sokiem cytrynowym skropić i cukrem miałkim posypać, a będzie wyborna sałata.

14. *Kiszenie ogórków w occie lub soli.*

Chcąc ogórki zakwasić w occie, wybiérać należy same drobne i niedojrzałe; a poobcinawszy korzonki i wyskrobawszy plamy rdzawe, zalać je dwakroć, w ustępie pół godziny octem winnym, żeby odmiękły, a odlawszy drugi ocet opłókać je w tymże occie. Teraz wysypać wszystkie na przetak, aby ocet ociekł, ułożyć w garnku, przysypać solą, i przez 12 do 24

godzin tak zostawić, potém rozłożyć je na suknie, pocierać wszystkie pojedynczo suknem i poukładać w naczyniu, w którém mają być przechowane. W to naczynie trzeba potrząść na spód trochę kopru, liści bobkowych, pieprzu czerwonego, i kilka talarków chrzanu, a na to wszystko warstę ogórków, potém znów warstę liści bobkowych, pieprzu, cynamonu i t. p. i tym sposobem zapełnić całe naczynie.

Teraz sparzyć ogórki gorącym octem, wprzód dobrze z solą zagotowanym i zszumowanym. Gdy na ogórkach zastygnie, odcedzić go, zagotować znowu i gdy *nieco* przestygnie, powtórnie zalać nim ogórki. Potém znowu go scedzić, do kipiątku zagotować, odszumować i po trzeci raz, ale aż *zupełnie* wystygnie, ogórki nim zupełnie zalać. Na wierzch uściel liści winnych i aby przylgnęły do ogórków, przyłóż je drewienkami. Tak przyrządzone, w piwnicy zachowane ogórki utrzymać można przez lat trzy. Gdyby z czasem zieloność straciły, to odlać polewkę, a zwarzyć ją z ałunem i znowu na ogórki nalać. Przez to i zieloność utraconą odzyskają i lepiéj się utrzymują, bo od ałunu zjędrnieją.

Dojrzałe, wielkie ogórki niedługoby się w occie utrzymały; dla tego lepiéj je zaprawić solą. Podebrawszy je w dniu pogodnym bez korzonków, pociérać należy suknem i rozścielone przez noc zostawić.

Gdzieniegdzie je wodą opłókują, ale to niedobrze, bo nazbyt wilgną. Nazajutrz układa się warstami ogórki tak ciasno, jak tylko można, byleby onych nieugniatać, z liściem wiśniowym, trześniowym, koprem i drobno pokrajanemi szypułkami winnemi w czystą baryłkę, którą zaraz zadnić należy. Potém nawarzyć wodę z solą (soli nieszczędząc), a gdy wystygnie, dolać trochę octu winnego i wszystko wraz przez karygę wlać do baryłki i obadwa dna dobrze zasmółkować. Tak przyprawione ogórki wystawić należy przez dni kilka na słońce, codziennie je obracając; tym sposobem szybko kisną i w 14 dni używane być mogą. Nie zepsują się do roku.

(*Technol. Encykl. I.* 1835).

14. *Zachowanie ogrodowin przez zimę na gruncie.*

W północnych prowincyach Rossyi dla zachowania przez zimę kapusty i innych ogrodowin na gruncie w stanie świéżości, i dla zabezpieczenia ich od przystępu mrozów, używają następującego sposobu: Wszystkie ogrodowiny, które mają być zachowane w gruncie przez zimę, sadzić należy we Wrześniu na grzędach tuż przy sobie gęsto, w oddaleniu jednak na kilka cali, ażeby się z sobą nie stykały. Na-

stępnie, gdy najdą mrozy obłożyć trzeba grzędy spadzisto (dla ścieku wody) deskami lub dylami, jak skrzynie inspektowe, tak, ażeby ściany były wyższe od roślin i żeby włazić można do niéj dla wybiérania potrzebnych na użytek ogrodowin. Wszystkie ściany okładają się darniną i ziemią zostawując w jedném miescu otwór z małemi drzwiczkami. Na wierzch nakłada się słomy kulowéj i rohoży albo maty; przy najściu zimy na całą tę skrzynię nasypują na kilka stóp śniegu i ubijają go. Tym sposobem zimno do skrzyni nie wnijdzie. Otwór czyli drzwiczki zakryć należy grubą matą słomianą, przez który nietylko że się wchodzi do środka z latarnią w potrzebie, ale téż odsłania się dla wpuszczenia świéżego powietrza, ile ocieplony stan onego dozwala. Tym sposobem wszelkie warzywa ogrodowe przez pięć miesięcy utrzymują się bardzo dobrze; liście tylko uszkodzone odrzucać trzeba, aby zgnilizna się nie szerzyła.

15 *Zachowanie zielonych jarzyn przez zimę.*

W dniu pogodnym zebrać potrzebną ilość fasoli, grochu, szparagów i innych jarzyn, znieść do domu z tą ostrożnością, ażeby te jarzyny na kupie się nie zagrzały, pocierać suchém suknem i złożyć do szklan-

nych suchych flasz, które powinny być bardzo dobrze napełnione, nieuciskając jednak i bez ugniatania; takowe napełnienie najlepiéj uskutecznić lekkiém uderzeniem ręką w spód flaszy. Mając już dostateczną ilość flasz napełnionych, należy je zakorkować, doskonale obwinąć sianem i włożyć w kocioł, który ma być napełniony wodą zimną równo ze szyjkami flasz; następnie podłożyć mierny ogień, powiększając go stopniowo, póki woda niezawre; kipiątek utrzymuje się przez kwadrans, poczém ogień wygasić, i całą robotę ostudzić. Gdy woda jeszcze ciepła, że można rękę utrzymać, wtenczas dopiéro wyjmują się flasze, zalewają się smołą tak, ażeby przystęp powietrza był przecięty, stawią się do piwnicy, lub w inném jakiém zimném miescu, aż do użycia.

16. *Użycie wypustków rzepy.*

Ponieważ rzepa w ciemnych piwnicach przez zimę chowana, za zbliżeniem się wiosny, wypuszcza młode wypustki, które dla braku światła są już wybléchowane, miękkie i kruche, a zatém nabiérają dobrego smaku; więc rzepa utrzymywana w tym celu niepowinna być w jesieni zbyt ogołoconą z liści, szczególnie młodych, gdyż te zamienią się przez zimę na delikatną zieleninę, która będzie nowaliją

w téj porze. W Anglii i we Francyi w tym celu zasiewają wytrzymałe gatunki rzepy na zimę i z pod śniegu zrzynają wyrostki, lecz w naszym klimacie nie dałoby się to uskutecznić. W okolicach, gdzie rzepy i turnepsy chowają przez zimę dla karmy bydląt, w obfitości możnaby zbiérać wyrostki bez krzywdy inwentarza. Jeżeli wyrostki zrzynają się cztérocalowe, wtedy rozróżnić ich nie można od kalafiorów i brakoli. Potrzeba je gotować we dwóch wodach dla odjęcia nieco gorzkawego smaku. Pożywa się z mięsem, z sosem białym jak szparagi, lub też w sałacie. Młode wypustki zimowego lub letniego rzepaku równie smaczną dostarczają zieleninę.

Józef Strumiłło.



IV.

1. *O pokrzywie.*

Roślina, na którą niemile rolnik pogląda, któréj ogrodnik klnie często, na którą dzieci wyprawy robią; nieszczęśliwa może dla tego tylko, że żadnéj z sobą nie pozwala poufałości, użyteczną jest jednak nad wszelki wyraz. Liść, łodyga, nasienie i korzeń; ze wszystkiego liczne przemyślny i gospodarny człowiek ciągnąć może korzyści. Łodyga włóknista wybornéj i najdelikatniejszéj dostarcza przędzy. Przysposabia się zaś takim samym sposobem, jak len zwyczajny.

Młode liście lepszą niż szpinak na stół dostarczają jarzynę. Nasienie mieszane koniom do obroku nadaje im postać wesołą i sierć połyskującą. Kurom udzielane sprawia, że więcéj jaj niosą.

Korzeń pokrzywy wygotowany i zmieszany z ałunem i solą daje wyborną żółtą farbę.

Dla rogatego bydła pokrzywa wyborną i zdrową daje strawę; tém dogodniejszą, że i najwcześniéj i najczęściéj da się zbiérać; pod tym względem ma jeszcze tę zaletę, że nie boi się szarug wczesnych ani przydługich słót, i rodzi się bez żadnéj pomocy i uprawy poprzedniéj. Na wiosnę najpierwéj wybu-

jać zaczyna, latem 5—6 razy się kosi, byle tylko łodyga zbyt nie stwardniała, gdy się ma zbierać na potraw; przeciwnie pozwala się jéj rość do dojrzałości, jeśli ma być do innego użycia przeznaczoną.

(*Ziemianin Wszerada*).

2. *Pożytek z naci kartoflanéj.*

Rozścielanie naci ziemniaczanéj po łąkach okazało się w Prusiech szczególnie pożytecznem do przymnażania trawy.

3. *Pożytek z popiołu tytuniowego.*

Popiół tytuniu dobrze wypalonego zadany owcom na wątrobę chorym, okazał się skutecznem lekarstwem. Można go także zdrowym owcom niekiedy zamiast soli przysypywać do lizania; ułatwia trawienie i lepiéj krew czyści, aniżeli sól kuchenna. Do obroku przymieszany rozwalnia żołądek i krew koniom czyści. Lubią go téż młode gąski, i dobrze jest trzy razy w tygodniu potrząsać nim strawę zwyczajną gąsiąt. Na grzędy roślin lub wazoniki posypany niszczy pchły i gnidy ziemne, szkodliwe kwiatom i wszelkim roślinom, a w wielkiéj ilości użyty byłby najlepszym w ogrodach nawozem.

4. *Płodność nasion.*

Kupujący, aby się przekonał o dobroci nasion roślinnych, niechaj je wsypie do szklanki napełnionéj wodą. Po godzinie dobre ziarnka osiędą na dnie, i te tylko powschodzą.

5. *Naprawa stęchłego owsa.*

Węgla drzewnego miałko utłuczonego zmieszaj z owsem stęchłym w stosunku 1:24 zostaw tak zmieszany owies na kupie przez dni 10, potém na młynku zwyczajnym z węgla przymieszanego oczyść, a wszelki nieprzyjemny zapach uleci z węglem, owies zaś będzie znów zdatny do użycia.

6. *Potraw wilgotny wysuszyc.*

Nieraz nieprzyjazna pora niepozwala nam ususzyć potrawu; natenczas tak można zaradzić:

Swiéży zupełnie potraw zwozi się pod dach i przekłada warstami suchéj, jaréj słomy. Po kilku tygodniach nie tylko, że potraw nie uszkodzony, zupełnie wyschnie, ale udzieli także przyjemnego zapachu słomie. (Journ. d. con. ut.)

7. *Korzystny sposób dojenia.*

Pewien gospodarz w Szwajcaryi postrzegł,

kilka krów, które jeden z parobków jego wydajał, zawsze więcéj mléka dawały, niż inne; chociaż wszystkie równo były pielęgnowane. Wydało się nareszcie że oną różnicę w wydatku mléka sprawiał jedynie szczególny sposób dojenia, który zazdrosny parobek starannie taił. Oto dojąc krowy powijał palce miękką, wilgną skórą lub płótnem, łagodnie naciskając i pociągając wymiona. Tym sposobem *zaraz po odsadzeniu cieląt* użytym, ssanie cieląt naśladującym, oszukana krowa więcéj daje mléka; gdy przeciwnie silne ściąganie wymion kościstemi palcami naszych dziéwek, które mniemają, że im mocniéj ugnietą wymiona, tém więcéj mléka dobędą, zraża bolesnie krowę. Prócz tego bolesne ściskanie naczyń mlékorodnych stępia ich działalność, wymię z czasem się kurczy i mléko wysycha. Późniéj kazał gospodarz skotarzom porobić paluchy z gumy elastycznéj, których używanie przy dojeniu bardzo skutecznem się okazało.

8. *Leczenie wzdętego bydlęcia.*

Użycie trokaru do leczenia wzdętego bydlęcia po napasieniu świéżą koniczyną jest niebezpieczne, bolesne, a skutek nie zawsze pewny. Lepszy ze wszech miar sposób podaje ku temu pan Dawid: Wpuściwszy w kiszkę odchodową rurkę zwyczajnéj

ręcznéj sikawki, zaczyna się pompować tak, jak się wodę w sikawkę wciąga. Za piérwszém poruszeniem parcie powietrza tak jest silne, że dwóch parobków trzeba do wyciągnienia stępla, to jest do wyssania gazu z wnętrzności. Za każdém powtórném poruszeniem stempla idzie łatwiéj, i widocznie téż bydlę ulgi doznaje. Za szóstém pociągiem gaz w wielkiéj ilości sam poczyna wydobywać się i bydlę zdrowieje natychmiast. Rozumie się, że po każdém wyciągnięciu stempla, gaz wypompowany w powietrze wypuścić, a sikawkę na nowo w kiszkę odchodową zakładać należy.

9. *Środek na wypędzenie robactwa ze śpichrzów.*

Doświadczenie nauczyło, że żaden robak nietylko chmielu nie psuje, i w nim się nie gnieździ, ale nadto, że sam zapach chmielu gubi i odpędza wszelkie robactwo. Z tego postrzeżenia korzystając pan Szulc obywatel w Czechach, założył skład chmielu w swych śpichrzach, i w jednym roku pozbył się wszelkiego robactwa, które mu corocznie zrządzało wielkie szkody w zbożu.

10. *Sposób léczenia krów z chorobnego upływu mléka.*

Często gospodarze muszą sprzedać krowę rze-

źnikom dla tego jedynie, że gubi mimowolnie mléko. Doktor Julian Guerin w Passy léczy tę chorobę okładając wymiona kataplazmem z gliny skropionéj octem. Skutek tego lékarstwa okazuje się zwykle już po jednéj nocy, czasem jednak powtórzyć go przez kilka nocy potrzeba. (*Gospodarz*).

11. *Jak tuczyć ryby w stawach.*

Wielkie, grube dynie na dwie połowy rozkrojone i cokolwiek wydrążone napełnić jakąkolwiek ciężką ziemią, aby w wodzie zatonęły, i poskładane znów połówki łoziną pozwięzywać, i czółnem jeżdżąc po stawie, dynie takie w różnych miescach zatapiać. Doskonale się ryby dyniami utuczą.



2.

Dopiéro, gdy się załatwię
Wtedy sobie z wolną głową,
Albo zacznę prawić dziatwie
Jaką powieść narodową:
Albo z kąd przyjedzie siwy
Jaki wojak lub myśliwy:
To słucham, a on mi gwarzy
Jak zwyczajnie lubią starzy.

. . . .

Albo jak zimową porą
Na kominie głownie gorą,
Trochę i podumać miło,
Jakto tam gdzie w życiu było.

St. Witwicki.

PAROBCZAK.

Oj nie zazdroszczę ci Janie,
Żeś wziął dziewczę, jak jagodę,
A z dziewczęciem jeszcze w wianie
Czworo wołków i gospodę.

Boć z kobieckiem biéda święta,
Jak tam gadka gwarzy stara;
I kłopoty i lamenta,
Doma dziatwy, co nie miara.

Niemasz to, jak chłopiec młody,
Gdy swobodne goni lata:
Raźny z serca i z urody,
I dla Boga i dla świata.

Niemamć chaty, ni mi plony
Liczne sypie pól rząd długi;
Tylko na len dwa zagony,
I drobniutkie nań zasługi.

Ale milszym pokój duszy,
Zawszem rześki i wesoły;
Biéda głowy mi nie suszy,
Zawszem szczęśliw,—chociaż goły.

Wzdyć jest przywdziać w co się jeszcze,
Gdy w niedziółkę brząknie grajek,

I do karczmy het po ścieżce,
Dziéwcząt zleci się, jak czajek.

Jest sukmana z pętlicami,
Czapka z wstążką krasną siwa,
Złotkiem z ucha ślni piórami,
W kiesce grajkom trzy grosiwa.

Tak gdy wskażę się dziéwczętom,
Już k'mnie wszystkich oczka świécą:
Ta się pręży, téj ponętą
Liczka różą się rozniecą.

Ja pozdrawiam gospodarzy,
Kumkom, braciom rękę ścisnę,
Aż kwaterek wleje Błażéj;
Nuż ognistą w serce trysnę.

Zaraz raźniéj i weseléj:
Gracze już téż rzną od ucha;
Hej! do krasnéj skoczę śmieléj,
Dziéwczę się odśmiéchnie — słucha.

Więc od przodku utniem żwawo,
Aż pot strugą z czół poleje;
Daléj Wasiu! a zuchawo,
Zanim w oczach pociemnieje.

Czasem téż podkusi licho,
Że człek sobie i podpije;

Aż tu dworus, by paw pychą
Wzdęty, w oczy się nawije.

I nuż wodzić rej nad nami,
Słowy huczy zelżywemi;
Zaraz w żyłach krew zawra mi,
Prysnę wzajem — swar gotowy.

Z wady przyjdzie do wybitki,
Wysforujem het panoszka, —
Lecz na czole siniec brzydki,
I krew pokapuje z troszka.

Z trzeźwa człek się pomiarkuje,
Krzywda ludzka serce tłoczy;
Lecz choć za grzéch i żałuje,
Chmurny ciągle, nie ochoczy.

Więc do Boga: ksiądz wysłucha,
Na spowiedzi złaje, zgada,
Zmiękczy serce, skruszy ducha,
I pokutę długą zada.

I znów lekko tak na duszy,
Jakbym nowo się narodził;
Bies występek szepnął w uszy,
Chléb zeń pański wyswobodził.

A. B.

RACHUNEK ŻYCIA.

List gospodarza pisany ze wsi do mieszkańca miasta.

Chcesz wiedzieć Waćpan Dobrodziéj,
Jak téż tu nam życie schodzi.
Waćpanowie w wielkim świecie
Modnie i różnie żyjecie:
U nas, w cichym kącie wioski,
Mniéj odmiany, mniéj téż troski.
Zwyczajnie sobie prostaki;
Nasz rachunek życia taki:

Rano nasamprzód pacierze,
Potém piję co ciepłego,
Potém zaraz człek się bierze
Do pracy, bo nie bez tego.
A więc co tam bądź na dworze,
W lecie, czy w zimowéj porze;
Muszę z obowiązku pana,
Dojrzeć sobie codzień z rana,
Czy wszystko jak być powinno,
Czy każdy już zaczął swoje:
Raz koleją tą, raz inną,
Tędy przejdę, tam postoję,
Tam się spytam, tam coś każę,
Wszędy mię jest pełno, łażę

I do owiec i do koni:
Słowem, wszystko jak na dłoni.
Temu, trzeba jak zaradzić,
To, potrzeba przysposobić,
To, ogrodzić, to, przesadzić.
Dość że zawsze jest co zrobić.
Czasem także, choć na krótko,
Wybiegnę z strzelbą raniutko
Po zająca, albo ptaka;
Czasem też fabryka jaka,
Jeszcze się gdzieś powie słowo,
Wyjrzy w okno, czy na ganek,
Jedno z drugiém, to i owo . . .
I ot jakoś przejdzie ranek.
    Potém obiad. Po obiedzie
Czy z sąsiedztwa kto przyjedzie,
Czy też się na wózek siada,
I jedzie się do sąsiada.
A nie, to dzieci biegają,
Latem w sad, po izbach w zimie;
Lub też córki co zagrają,
A ja sobię trochę zdrzymię.
Czasem co od sług usłyszę,
Albo list się gdzie napisze.
Bywa że kupiec zawita,
O to, o owo się spyta,

Prawda, czasem dosyć nie da,
Lecz często się co i przeda.
Pójdziesz na wieś, zajrzysz wszędzie,
Zrobisz co choremu, wdowie;
Czasem kwestarz skąd przybędzie,
J nowinkę jaką powie.
Czasem też ku wieczorowi,
Czy w pole, czy ku młynowi,
Sam, albo ochota czyja . . . .
I ot jakoś dzień przemija.
Na wieczór rachunek dzienny:
Przy tém ja najmocniéj stoję.
Więc ekonom i gumienny,
I drudzy przynoszą swoje.
Pytam się, o wszystkiém słyszę,
Ślicznie, pięknie zliczę, spiszę,
Wiele w śpichrzu, wiele w gumnie;
Iuż to jak zegarek u mnie.
Dopiéro gdy się załatwię,
Wtedy sobie z wolną głową,
Albo zacznę prawić dziatwie
Jaką powieść narodową;
Albo skąd przyjedzie siwy
Jaki wojak, lub myśliwy,
To słucham, a on mi gwarzy
Jak zwyczajnie lubią starzy.

Czasem z gościem przy szklanicy,
Czy w karty jeźli ochota,
Czy siadłszy u warcabnicy
Proboszczowi wytnę kota.
Albo jak zimową porą,
Na kominie głownie gorą,
Trochę i podumać miło
Jakto tam gdzie w życiu było! . . .
Żądza szczęścia coraz cichnie,
Tyle, tyle już w pamięci! . . .
Czasem człowiek się uśmiéchnie,
Czasem się i łza zakręci . . .
Ha! cóż robić! szkoda jęku,
Bóg sam to wie, w Boskim ręku! . . .
Ot widzisz Waćpan Dobrodziéj,
I wieczór jakoś przechodzi.
Taki nasz dzień. A dzień do dnia,
Tygodnie, miesiące, lata!
Byle odbyć czas przechodnia,
Skończyć nudną służbę świata.
Już dziedzice podrastają,
Co twych prac używać mają;
Ociężeją ręce, nogi,
Daléj, stary! umknij z drogi!
Więc gdym kresu już dogonił
W cichéj, w miłéj méj ustroni:

To dzwon co na chrzest mój dzwonił,
I na pogrzéb mój zadzwoni.
Dobrzy zjadą się sąsiedzi,
W wiosce już Pan nowy siedzi;
Ten i ów jeszcze się spyta
Z czego umarł? jak? . . . i kwita.
Tu dobrze, tam źle cię wspomną,
Ktoś się i ucieszy skrycie;
Pogadają, i zapomną . . .
I ot jakoś przeszło życie.

Stefan Witwicki.



ŁOWY NA WILKA

przez K. Wł. Wojcickiego.

Dawniejszemi czasy, kilkunastu myśliwych dobrze uzbrojonych zwykle wybiérało się na wilki z prosięciem na wabika. W ogromnych saniach przyrządzonych po temu umyślnie, cała drużyna strzelców na ławkach siedziała; z tyłu sani stał jeden, który gniótł prosiaka, ażeby kwikiem swoim przywabił wilka; tymczasem na długim sznurku wleczona po ziemi wiązka grochowin wyobrażała ciągnione prosię. Jak niebezpieczne są podobne łowy w kraju naszym, dowiedzie wypadek prawdziwy zdarzony przed laty.

Czesław młody ziemianin w Sandomierskiém sprosił sąsiadów i strzelców w liczbie ośmnastu, którzy na przyrządzone tym sposobem sanie cztérema końmi zaprzężone wsiadłszy, ruszyli na łowy. Każdy oprócz dubeltówki, opatrzony był w parę pistoletów; kilka

sztuk broni nabitéj na zapas za poradą starego strzelca wzięto na sanie. Z wesołym okrzykiem i z szczęśliwą wróżbą ruszyła ochocza drużyna myśliwych, wypiwszy niemało wina na pożegnanie i za zdrowie gospodyni domu. Chrzęst śniegu gniecionego kutemi ciężkiemi saniami i kwik przerywany prosięcia, ogłaszały z daleka przejazd téj zbrojnéj, radosnéj czeredy; bo im bliżéj dojeżdżano lasu, ustawała gwarna z początku rozmowa, a jéj miesce zajmowała niecierpliwa ciekawość ujrzenia dzikiego zwiérza. Mięszało się może i nieco obawy, bo stary i doświadczony strzelec opowiadał smutne powieści, które wszystkich czoła zachmurzyły. Treścią ich była śmierć odważnych myśliwych, którzy z podobnym, jak oni wabikiem, wybrali się na wilki.

»Będzie temu (mówił) z lat dziesięć; podobnie jak teraz wybraliśmy się na wilki; pięć dzielnych koni zaprzężono; wsiadło nas dwudziestu na sanie. Ale jak się pokazały ćmy wilków nieprzeliczone, bez wystrzału nawet ledwie uciekliśmy.«

«Tchórzu! zawołał młody Czesław, stojący blizko starego strzelca: we dwudziestu i obawiać się jeszcze.«

Strzelec nagniótł silnie prosiaka, który głośno zakwiczał; po chwili sie odezwał: »Zła wróżba mój panie odważny: prosię *długim głosem* zakwiczało.«

»I cóż z tego?« zapytało kilku z uśmiéchem.

»Bo tak było, « — mówił daléj stary strzelec, kiedy szesnastu myśliwych wilcy zjedli, a ja jeden zaledwie uciekłem.« Na te słowa, czy wiatr zimniejszy powstał, czy może i trwoga tajemna, ale wszystkich mróz przejął.

»Pleciesz brednie stary« — odezwał się Czesław, trzebaby na to z tysiąc wilków.«

»Było ich więcéj — odrzekł spokojnie stary,» a dzięki gniadéj klaczy, że mnię żywo uniosła, chociaż jéj ogona wilcy mało nie wyrwali. — Tak! tak! śmiéjcie się panowie zdrowi, ale to szczéra prawda jak to że żyw stoję. Będzie temu z 15 lub 20 roków, bo już nie pomnę, z takim jechaliśmy prosiakiem. Wesoły bo młody, piérwszy raz wybrawszy się na takie łowy, myślałem że i samego djabła lękać się nie trzeba, gdy nas tylu razem! Przecież wszytkich kości wilcy roznieśli po świecie, zmarli bez pogrzebu, a wiele wdów zostało i siérot drobnych.

Zaśnierzyło się niebo; wesołość znikła w tym gronie; — sam Czesław popił z torby, bo wspomniał na młodą żonę i dwoje dziatek. Wszyscy zwrócili oczy na starego strzelca i mimowolnie uznali jego wyższosć.

»Jakże to było?« zapytało wielu razem.

Strzelec nic rzekł ani słowa, podniósł się z ławy,

spojrzał w około. Snieg drobny a gęsty niedozwalał daleko dojrzéć, nagle odwrócił się, jakby odpowiadając na pytanie. »Jak było, tak będzie« — rzekł ponuro i wskazał palcem.

Wśród śnieżnéj zawiei z początku nic myśliwi dojrzéć nie mogli. »Co ci się przywidziało! ot śnieg na polu stajał, to czerni się ziemia« — rzekł Czesław wpatrując się pilnie. »Widzicie to pole,« mówił z cicha strzelec, — »a to nie pole, ale taka ćma wilków; stado jak pole długie i szérokie. Już nas poczuli. W konie! w konie! bo inaczéj zginiemy wszyscy.

»Strzélać! » odezwali się niektórzy: toż tyle ludzi i broni!« »Cicho!« — zawołał z gniéwem strzelec: »usiąść na ławach, broń mieć w pogotowiu, ale nie strzélać. Strzélać! strzélać! wołacie, a cóż będzie z tego? zabijesz pięciu lub dwudziestu, a sto się rzuci i pozrze!«

A wszyscy na groźne starego myśliwca słowa posiadali na ławach; konie jakby poczuły niebezpieczeństwo i w chyżym biegu zaledwie dotykały ziemi.

Jeżeli dostaniem się prędzéj na utarty gościniec, ocalemy się zdrowo. Rachujcie teraz panowie wilków, co to się wam strzélać zachciéwało.«

Czesław spojrzał! Co zdaleka wśród zamieci śnieżnéj zdawało się kawałkiem pola, była to gro-

mada wilków; szli w gęstéj massie, kilku tylko wybiegło naprzód. Przy zmroku coraz większym błyskały ogniem oczy zajadłych i zgłodniałych wilków. Czesław usiadł na jednéj ze strzelcem ławie, a ten z cicha rzekł do niego: »Tego wilka, co najbliżéj widzicie, zabić nie trudno; ale ten chyba strzeli, kto chce, by kości jego święta ziemia nie przykryła, ale żeby je zeszczerbiły zęby wilcze, a dzioby kruków szpik wyssały.

Czemu? zapytał Czesław.

»To wilczyca!« — Tu przestał, jakby dokładnie wszystko objaśnił. Nagle odwrócił głowę do sfornicy, twarz mu pobladła, usta posiniały. »W konie! na rany Chrystusa! w konie!« — zawołał, dobył kordelasa, ścisnął mocno ryj prosięcia i przebił do razu: nie było słychać najmniejszego kwiku. Uniósł się z ławy, spojrzał w około, a widząc, że już blisko széroka droga do wsi prowadząca, wysadzona lipami, których jeno suche konary stérczały, przeżegnał się, porwał za nogi skrwawione prosię, i z zamachem wyrzucił ze sanek. Wilczyca najbliżéj pędząca zatrzymała się w biegu, porwała zdobycz i poczęła szarpać; przyskoczyło więcéj wilków, ale śnierzyca nie dozwalała rozpoznać, jak się dzieliły tak drobnym dla nich kąskiem.

Wszyscy przeziębli od mrozu i wiatru; a prze-

rażeni widokiem srogiego niebezpieczeństwa, wlepili oczy w twarz starego strzelca, chcąc z niéj wyczytać zbawienie lub zgubę. Woźnica z cicha rzekł« Już widać we wsi dzwonnicę.« Strzelec wtedy powstał, obejrzał dubeltówkę. — »No, panowie! jeszcze nam ostatnia nie wybiła godzina: lecz trzymajcie się mocno, bo kto wypadnie z sanek, tego zostawim na pastwę wilkom, choćby to był rodzony brat mój! A teraz Macieju!« — zawołał na woźnicę —»co koń wyskoczy!« I Maciéj silnie z bata trzasnął, a dzielne bieguny wyciągały się, prawie brzuchami dotykały ziemi; — leciały jakby na sokolich skrzydłach. Wiatr donosił szczekanie psów ze wsi; świéciły ognie przez małe okna z chatek: wystraszeni łowcy wzięli je za iskrzące oczy wściekłych wilków. Strzelec stał trzymając się krzepko w saniach, odwiódł zamki u dubeltówki i zawołał głośno: »Panowie! który może, do mnie się niechaj obróci, i ognia razem.« Zadrżała ziemia od huku strzałów, po nich usłyszano głuche wycie wilków: — »Ognia znowu! « — krzyknął strzelec, i tak raz po razu rozlegały się strzały, których echem było okropne wycie wilków. Już byli blizko opłotków, a stado goniących wilków ani się na chwilę nie wstrzymało; psy ze wsi całéj jedne na dachach chlewów i obór, drugie skryte po izbach żałośnie wyły; zuchwalsze które przed domami się pokazały,

w oczach myśliwych rozszarpane bez znaku. Leciały sanie przez wieś . . . . już są na dziedzińcu dworskim, skąd tak wesoło i radośnie byli wyjeżdżali. Zaledwo wpadli do domu i drzwi zatarasowali, stado wściekłych wilków napełniło dziedziniec. Ogromne kundle, wyżły, gończe, charty, przeszło dwadzieścia psów w jednéj chwili wilcy rozszarpali. Strzelcy i domownicy rozstawieni w oknach i na ganku, ciągłym ogniem razili. Blizko dwie godzin grzmiały strzały: — xiężyc zmrok rozjaśnił, a z nim znowu spokój wrócił do tego domostwa. Wtedy dopiéro Czesław uścisnął strwożoną małżonkę i płaczące, ze snu zbudzone dziatki. Zastawiono wieczerzę; przywołano strzelca, któremu wszyscy winni byli ocalenie. Czesław wypiwszy za jego zdrowie, zażądał wyjaśnienia, dlaczego mu do wilczycy strzélać nie pozwolił.

»O! bo natenczas panie, wilcy wpadają w większą wściekłość. Wtedy, kiedym się sam jeden z siedmnastu myśliwych tylko uratował, młody panicz nie słuchając rady doświadczonego strzelca, zabił najprzód wilczycę, i to było powodem, że już uciec nie można było. Bronili się wprawdzie mężnie, ale krótko. Lecąc na koniu ścigany, dwa razy koło wywróconych bieżałem sani. Już z koni bieliły się kości, a myśliwi bronili się jeszcze, kiedy musiała

klacz się zawrócić. Leżała broń tylko, nie ujrzałem już z ludzi ani kości nawet. Zamknąłem oczy, uchwyciłem oburącz grzywę mojéj gniadoszki; słyszałem wycie okropne rozjadłych wilków i parskanie mojego bieguna. . . . Kiedym otworzył oczy, byłem już we wsi, a wilcy nie śmieli gonić daléj!

»Jakże dostałeś wtedy téj klaczy, która ciebie jednego tylko uniosła?

»Klacz ta była mego pana, u któregom służył; szła osiodłana przy koniach. Kiedy wiele się wilków poczęło ukazywać, strzelec siwy doradził, by ktoś wsiadł na nią, i dał znać do wsi i do dworu o ratunek: wiedział bowiem, co się święci. Ale nikt niechciał; każdy był pewniejszy w saniach: wtedy ja dosiadłem. Każdy miał mię za zgubionego; ale zaledwie ujechałem kilka stajań drogi, gdy klacz ujrzawszy gromadę wilków, wróciła się do koni: alić mocny Boże, konie zaplątały się w głębokim dole i przewróciły sanie. — Zginęło wszystko! Dwa razy patrzałem na śmierć okropną tylu ludzi: nieraz ich we śnie widuję! Szukaliśmy choć kości, by je uczcić pogrzebem w ziemi świętéj. Gdzie tam! ani śladu nie zostało nawet. Smutno było patrzéć, jak dwanaście wdów młodych, opłakiwało w jednym kościele śmierć mężów i ojców dzieci swoich.

WIEJSKIE ŻYCIE POLAKOW

w XV i XVI wieku (*)

przez W. A. Maciejowskiego.

---

1. *Szlachecko-gospodarskie zatrudnienia w domu.*

a) Przyjemność wiejskich zatrudnień w domu.

Szlachcic polski uważał gospodarstwo wiejskie za zatrudnienie ciału i duszy pożyteczne. Kto je raz polubił, nietrapiła go wydworność ani pociągała ku sobie okazałość, dworaka żądze i wynłosłe przemysły dobrego imienia. Nietrapiły go nowiny straszne, zachodzące z różnych państw o wielkim krwi przelewie za mniemania religijne. Jego sen przerywany niebył żądliwą dworską zazdrością, ani żrzącą nienawiścią, ani go niezajmowało zamyśliwanie ku po-

(*) Ustęp z rozprawy zaszczytnie znanego w uczonym świecie p. Maciejowskiego b. prof. w uniw. Warsz. pod napisem: *Domy i zatrudnienia Polaków w XV i XVI wieku* w Dzienniku domowym z r. 1840 umieszczonej. P. Wyd.

dejściu bliźniego. Żywot gospodarski wszystkie urazy (frasunki) w człowieku uspokajał i owe troskliwe a niespokojne zabawy pańskie odpędzał. Utwierdzał ziemianin swój żywot postępowaniem według Pana Boga, a pieczołowaniem około gospodarstwa będąc zajęty, bez obrazy ludzkiéj pędził żywot najświętszy i ze wszystkich najuciezniejszy. To dla niego było nieśmiertelną roskoszą i nad inne najpożądliwszą.

b) Zatrudnienia i przychody wiejskie.

Wiejski gospodarz miał wszystkie swe zatrudnienia rozłożone na pory roku podług przemysłu, którym się trudnił, podług prac, którym się oddawał. Rachował on przeciąg czasu od mięsopustu do Sgo Jana, odtąd do S. Marcina, odtąd do gód czyli do nowego roku. Po téj porze mięsopusty następowały, a z niemi zaczynał się nowy rok gospodarski; w przeciągu tego czasu albo się trudnił ziemiańskim handlem, albo pracował w ogrodzie, albo rolą sprawował; budował stawy, hodował pszczoły i trzody owiec, albo z pola zbiérał zboże, albo drób wypasał na sprzedaż do miasta: tymczasem gospodyni trudniła się przędziwem i nabiałem. Dochody więc z dóbr ziemskich stanowiło: zboże, bydło, wełna, konopie, lny, miody, skóry, łoje i nabiał wszelki, a pod miastami nawet chróst i trzcina.

Cieszył się ziemianin, gdy przyszedł S. Wit *i słowik* był *cyt*: bo zbliżał się czas żniwa i nagrody za ciężkie znoje. Zbiór z pola był mu prawdziwą zabawą. Przy żniwie rozlegały się po polach piosnki dziéwek i okrzyki parobków. Gospodarz doglądając pracujących, niepróżnował, ale tymczasem gonił w poblizkości przepiórki, albo okoliczny (w około siebie) opasawszy fartuch, sam wiódł żeńce do pracy; albo przyglądał się, jak panienki len wybiérały, jak z ogrodów rozpłodzone zbiérały osiéwki. Czy orano, czy włóczono, czy zbiérano rydze i insze grzybki, czy łowiono ptaszki, śpiéw rozlegał się po polach. Majętniejsi opatrywali (objeżdżali) folwarki, wchodząc w najdrobniejsze szczegóły. Doglądali i tego, czy każdy z nich w dostateczną liczbę drobiu jest opatrzony. Na wielkich folwarkach powinno się było znajdować: kokoszy kopa i gęsi starych kopa, coby się lęgły, oprócz gąsiorów.

c) Ogród wiejski.

Prawdziwą roskoszą dla rządnego gospodarza był ogród wiejski, sadem zwykle nazywany. W nim on sadził i przesadzał róże, rzadkwie, sałaty, rzeżuchę, maliny, ogórki, majeran, szałwiją i inne ziółka. Siał włoskie grochy, szafran morawski, od zagranicznego lepszy, i wysokie kopry. Sadzał pe-

stki brzoskwiniowe, morelowe, marunkowe, szczepił włoskie orzechy. Winne rozpładzał macice, tudzież chrusty zielone, wydające kosmate jagody *agrest*; a panienki siały kwiecie, rozmaryn, liliją, majeran, lawendę, szpikanardę. Sadziły cyprys i mirt, który niedawno zjawił się w Polsce. W tyle ogrodu był chłodnik przeplatany klonem gałęzistym, sadzony nad przezroczystym zdrojem, w którym wysokie dęby stały i mkła sośnina, a lukrecya dziko po gajach rosła.

d) Oraczka.

Zastanowić powinna oraczka nad Bałtykiem i na Białéj Rusi, która się szczególnym odbywała sposobem. W zimnych nad Bałtykiem krajach rodziły się małe koniki, iżby trudno uwierzyć, ażali tak małemi stworzeniami można było posługiwać się w domu i w polu. Tém bardziéj zaś zastanawiać to powinno, że tameczni rolnicy zamiast ulżenia konikom swoim, nieużywali nawet żelaza do obrabiania ziemi. Albowiem nie lemieszem, ale drewnianemi zębami skiby ziemi rozwalali; co tém więcéj zadziwia, gdy wiemy, że tameczna ziemia była bardzo twarda. Wybiérając się gospodarz w pole, brał z sobą wielką ilość takich drewnianych zębów, ażeby, gdy się zepsuje jeden, zaraz był drugi na pogotowiu. Czynił to z powodu zabobonów, bo się utwierdził w tém mnie-

maniu, że gdy użyje do uprawy roli żelaza, będzie miał niepomyślne żniwa.

Około SS. Piotra i Pawła aż do Wniebowzięcia P. Maryi wytrzebiano na Białéj-Rusi lasy, co pospolicie *Lada* nazywano. Jeśli był las gęsty, potrząsali go Rusini słomą, i tak zaniechywali przez całą zimę. Na wiosnę, zaraz po Wielkiéjnocy, jeszcze raz posypywali rolę słomą z wiérzchu i ze spodu, (?) i tak las zapaliwszy, obracali go w popiół. Zbiérali następnie drwa niedopalone, kładli je na stos, i zapalali znowu. Na tak wypalonéj ziemi siali naprzód pszenicę i posianą jedną tylko szkapą zaorywali, czyli bronowali. Na Litwie woły wprzągnione w jarzmo pług za sobą ciągnęły. Na tłustszych rolach siano jęczmień. Tym sposobem odbywała się siejba przez lat sześć, bez żadnych nawozów gnojnych; po zebraniu pszenicy na tejże roli siano żyto, dwakroć wprzód ziemię przewróciwszy pługiem. Zaczynało się siać żyto od Wniebowzięcia aż do Narodzenia P. Maryi, inaczéj siejba nieprzynosiła zwyczajnego pożytku. Do żyta sianego zwykle mieszano trzecią część jęczmienia, gdy siano na wiosnę. Jęczmień dojrzały zbiérano w tymże samym roku, a żyto które gęsto weszło, zostawiano przez zimę na roli. Na drugi rók tak gęste rodziło się ztąd zboże, że trudno było przez nie na koniu przejechać, a tak

wysokie było, iż chłopa na koniu siedzącego nikt niedojrzał z pośrodka zboża. Z jednego ziarna więcéj niż trzydzieści kłosów bywało. Siane na wiosnę żyto zwano tam jarzycą; siane około Wniebowzięcia, oziminą. Kto jarzycę ku jesieni, a oziminę posiał na wiosnę, miasto zboża miewał bujną trawę. Po Wielkiéjnocy siano pszenicę, a po niéj żyto jare. Reszta Polski jare to żyto siała tuż po Wielkiéjnocy, bo cieplejsza skiba ziemi dozwalała tego. Czy zaś późniéj, czy rychléj zasiała się jarzyca, zawsze zbiérała się tegoż samego roku. Jeżeli rola, na któréj zboże siać wypadało, miała duże i gęsto obrosłe drzewa, chłop jeden zrobiwszy sobie nosidła z liny, właził na jedno drzewo, a z niego od drzewa do drzewa się snując, obcinał gałęzie kijem zakrzywionym, przy którym był hak na końcu dla przyciągania gałęzi: nieschodził bynajmniéj z drzewa, aż dopóki całéj nieukończył pracy. Pozrzucane na ziemię gałęzie i gałązki zapalano w stosie, w sposób jak wyżéj.

Groch siali Biało-Rusini około S. Wojciecha; zebrany trzymali w ozierodach (drabinach) przy gumnie, i tak wysuszony mieli do użycia podług potrzeby. Owies i jęczmień siali po Zielonych Swiątkach. Greczychę (greczkę, tatarkę) około S. Piotra siali, a rzepę około S. Jana Chrzciciela. Zwykle za ośm, a naj-

dalój za dziesięć niedziel zbiérał gospodarz ze stokrotnym zyskiem to ziarno z pola, które powierzył ziemi.

e) Stodoły.

Cała Polska wyjąwszy Ruś-Białą, chowała zboże albo w gumnach, albo w brogach. Czasem u dobrego gospodarza było do sześciuset brogów, nakształt wież czworograniastych, i do piętnastu lat stojących z różném zbożem. Biało-Rusini zebrane zboże znosili do grydni (izb obszérnych), a tam wymłóciwszy je chowali w sąsieki, albo zsypywali do jam, umyślnie na to wykopanych w lesie, i powykładanych słomą, ażeby się niepsuło. W tychże jamach chowali téż połcie słoniny, sér, masło, leguminę i co najlepsze szaty, zwłaszcza podczas wojny, chroniąc się przed nieprzyjacielem.

f) Stawy i rybołóstwo.

I rybołóstwo należało do miłych i korzystnych zatrudnień gospodarstwa wiejskiego. Osobliwie szląscy panowie, ubrani w długie bóty, jak rybacy uganiali się po stawie za karpiami i szczupakami. Wszakże nie wysoko u nas ta gałąź przemysłu stała, i niemieliśmy téż zdatnych stawiarzy, czyli rzemieślników trudniących się zakładaniem i czyszczeniem stawów, lecz sprowadzaliśmy ich z Czech, Morawii i Szląska,

gdzie dobrze urządzone były stawiarskie cechy. Przyczyna tego była, że w Polsce nie tyle popłacały ryby ile w krajach bliżéj Niemiec położonych, lub na Rusi, gdzie długie zachowywano posty, i gdzie drożéj i prędzéj można było spieniężyć ryby. Pomimo to w lichym stanie znajdowało się na Rusi rybne gospodarstwo, bo tam i źle budowano stawy i nieporządnie je spuszczano. Samo tylko chowanie karpi udawało się dobrze w Polsce; większą u nas odnoszono ztąd korzyść, niż na Szląsku, z przyczyny lepszego gruntu, który wielce sprzyjał mnożeniu się i hodowaniu ryb tego rodzaju. Tym końcem zakładano stawy i stawki, sprowadzając do tego i drogo opłacając rzemieślnika. Potrzeba mu było i płacić i żywność dostarczać, a to w stosunku do zapłaty pieniężnéj. Do każdego dziesiątka grzywien w dodatku odbiérał stawiarz różne żywności, biorąc albo połeć mięsa, albo faskę masła, albo téż kopę séra.

g) Pszczelnictwo.

Główną gałęzią przemysłowego gospodarstwa w ziemiach ruskich było pszczelnictwo, gdzie się i obficie mnożyły pszczoły, i ziemia była nader sposobną do pielęgnowania licznych pasiek. Ale zastarzały zwyczaj w chodzeniu około tego zatrudnienia niedopuszczał przystępu do siebie poprawom nowym,

z tąd była ujma w gospodarstwie miodowém, zwłaszcza, gdy bez braku złe i dobre, nawet i najlepsze pszczoły, co rok tu wytępiano, dla zrobienia miejsca nowemu przychowkowi. Drugą było wadą, że tu nie tak swobodnie mógł się oddawać doziéraniu pszczół pasiecznik, jak w innych krajach Polski, który niemając utrzymania od pana w pieniądzach sobie wyznaczonego, z kawała wyznaczonéj roli utrzymywać się musiał, tak iż i roli i pasieki pilnując, jednego lub drugiego zaniedbywał. W ziemi żmudzkiéj najlepsze były miody: w obszérnych i krzewistych lasach roje pszczół niezliczone wyrabiały je. W miodzie tym bardzo mało było wosku, ale ten, co się w nim znalazł, nader był biały, jak alabaster.

h) Chowanie stadnin.

Z koni wielki był pożytek, a szczególniéj z przychowku. Po kilkaset złotych miał z tąd szlachcic rocznie. Do tego zabawę, służącą mu wiele do zdrowia, w ujeżdżaniu i wyrabianiu koni, co mu oraz powołanie jego rycerskie przypominało; bo jeźdźcem od jeżdżenia konno zwał się każdy szlachcic.

2. *Szlachecko-gospodarskie zatrudnienia za domem.*

a) Handel produktami i wyrobami wiejskiemi.

Rządny gospodarz ze wszystkiego umiał ciągnąć

korzyści bez ukrzywdzenia chłopa. Pod wielkiemi miastami kto żył, miał wielkie zyski z nabiału. Pod Gdańskiem jedna krowa czyniła za samo mléko trzydzieści złotych ówczesnéj monety rocznego dochodu. Hodowanie i wypasanie tak trzód, jak rogacizny i drobiu stanowiło jeden z głównych zarobków wiejskich. Owce chowano dla strzyży i na jatkę: pasał je owczarz z kobiałką na plecach, bez któréj nigdy niewyruszył w pole z trzodą. Za owieczek parę dał szlachcic pół grzywny, a za jagniątko, gdy urosło, brał tyleż. Wołu starego kupił za dwie kopy, a wypasłszy go, brał cztéry. Za wieprzka płacił pół kopy a za połeć brał kopę. Źrebca kupował za dziesięć złotych, a sprzedawał za trzydzieści. Gęsi wypasał lada czém, nie koniecznie owsem. Zimowane wołki pędził do Szląska i do Prus, w Brzegu i w Gdańsku głównie znajdując na nie odbyt.

Szlązacy i Prusacy szczególniéj zarabiali na płótnie, dobrze wyrabiając i pięknie bieląc ten towar. Bielono płótno na polu i tamże je przez noc zostawiano pod dozorem stróżów, którzy w budkach umyślnie na to zbudowanych siedzieli.

b) Handel zbożem i solą; żegluga polska.

Wycinano sosny na smołę, dęby na szkuty. Były większe i mniejsze: tamte się nazywały szkuty z ku-

lesami, te dubasami. Mniejsze od tych statki zwano komięgami, a od tych jeszcze mniejsze półszkutkami. Prowadzono niemi handel zbożem i solą, pierwsze spławiając, drugą rozwożąc pomiędzy sąsiady. Ułatwiały ten handel wielkie i małe rzéki, które w różnych kierunkach przepływały Polskę, jakoto: Wisła, Dunajec, San, Dniepr, Dniestr, Warta, Noteć, Bug, Prypeć, Odra; tudzież wpadające do Wisły lub do Baltyckiego morza: Sula, Premza, Papród, Skowa, Wisłoka, Ropa, Nida, Wieprz, Drzewica, Pilica, Walbora, Narew, Bzura, Buda, Ossa, Motława, Dźwina, Wiliia i insze jeszcze pomniejsze.

Po tych spławach wielce była rozgałęziona żegluga, i już w ówczas wydoskonalona wielce. Dowód na to stawia technika żeglarska, dokładnie oznaczając statki i ich porządki, brzegi rzeczne i wszystko to, co było w wodzie i na około wody.

Jak tylko ziemianin miał zapas żyta, zaraz sobie sprawił i dubas, albo półszkutek, zbiwszy wprzód nieco grosiwa na komiężce małéj, przewożąc na niéj skromne towary. Gdy zebrał pięć tysięcy, płynął półszkutkiem, a nawet odważał się na szkutę. Chciwy na pieniądze puszczał się na wodę nawet ze Swiętą Barbarką, kiedy właśnie powstawały srogości morskie, ażeby coprędzéj stanął w Gdańsku i drogo

sprzedał swe zboże. Jeżeli mu się poszczęściło, odważał się później i morzem po kupie (w celu handlowym) żeglować jako kupiec. Niezrażały go przykrości, jakich wśród swojéj doznawał wędrówki: a mianowicie téż od celników, siądających z *celbratem* na mycie. Była to zła hałastra, która nic nie robiąc sama, wielkie robiła majątki. Mytnik zamiast dozierać myta, spuszczał się na swoich pisarzy: albo wynajmował myto burmistrzowi lub wójtowi, a wójt żydowi, żyd zaś swoim poruczał to pisarzom, z których każdy zyskując z handlującego, zbiérał myta do swojéj kieszeni. Bo podskarbi koronny ledwo ich trzecią część pobiérał, reszta niewiedziéć, gdzie się podziéwała. Nie wszyscy jednakże opłacali się celnikom, bo słudzy senatorscy płynąc Wisłą, niedawali wodnego myta. Przykro to było handlującym ziemianom, a przykrzéj jeszcze, że gdy im umniejszano przez myta zarobkowanie, tymczasem cudzoziemscy kupcy, wprowadzając do kraju towary obce i takowe podług taksy od siebie nałożonéj sprzedając, zyskiwali nader wiele. Zamyślano ze strony rządu postanowić taksę na towary zagraniczne, podług któréj cudzoziemcy sprzedawać je mieli w Polsce, lecz to jeszcze za czasów Jeżowskiego nie było przyszło do skutku.

3. *Małe wytchnienie po pracy.*

Tyle powabu miało w sobie domowe życie szlachcica polskiego w XV i XVI wieku, szczęśliwego w pożyciu małżeńskiém. Skończywszy zwykłe swe zatrudnienia gospodarz wiejski, przechadzał się z laseczką po sadzie, lub po polu, patrząc, czy niemasz kąkolu w pszenicy; albo pojechał z myślistwem, a powróciwszy pożywał smaczny kąsek; albo rachował zawsze pewne z Gdańska pieniądze; albo wczasujac się, zdjąwszy zwierzchnie suknie, siedział dla wygody w koszuli. Kiedy był jeszcze nieżonatym, nieraz sypiał na ławie, albo po piwnicach; ożeniwszy się spoczywał sobie w pstréj pościeli; nieszukając pokątnéj miłości. Gdy zechciał zabawić się poufale, a niebyło gości, gawędę prowadził albo z żoną, albo z czeladzią. Wolność mieli słudzy żartowania sobie nietylko z pana, ale nawet z gości; a ich żarty, jeżeli się w przyzwoitości granicach zamykały, zawsze bywały przyjęte mile. Wszakże i w téj mierze były pewne prawidła, których się ściśle trzymać powinien był sługa, jeżeli niechciał rozgniéwać na siebie pana. Jan Dzwonowski tak się o tém wyraził: Z księżą obchódź się ostróżnie, z szlachtą według czasu; z księdza, z mnicha nie żartuj, z pana swego niebłaznuj, zwłaszcza gdy są goście; z gościa możesz się nakpić, zwłaszcza przy obiedzie.

4. *Zabawa z gościem.*

a) Spodziewani są goście.

Ze znaków pewnych przekonywano się o tém, że przyjadą goście; a mianowicie: jeżeli gospodarza domu lub gospodynię świerzbiało ucho, jeżeli sroka grzechotała około dworu, albo jeżeli się kot lizał. Zaraz krzątano się wtedy około przygotowania do przyjęcia gościa, przemyśliwając nad tém, czémby go zabawić, a czém uraczyć można, zkądby i on miał przyjemność, i gospodarz rozkosz, a dom chlubę i głośne z uprzejmości u sąsiadów imie.

b) Goście u pana.

Jadąc w odwiedziny pan do pana, lub szlachcic do szlachcica, brał z sobą pachołków, jużto dla okazałości, już dla obrony: ażeby gdy sam klamką (młotem) do wrót kołatać będzie, oni tymczasem od psów go strzegli otoczywszy kołem. Gdy się wrota otworzyły, pan dla większéj okazałości wchodził ze służbą. W koło kłaniali się pachołcy, a potém ustąpili na stronę. Witał gospodarz gościa po dworsku temi słowy: »*moja służba*, *służba sąsiedzie miły, służba i drugi raz służba.*« Mniéj wykwintni po prostu się witali: »*zdarz Pan Bóg*, *pomóż Bóg*, *nadarz Bóg*«, a odchodząc mawiali: »Bóg żegnaj.« Nawzajem słudzy domu jużto żartem, już dla ich uczczenia, wi-

tając gościnne sługi, czapkowali, za kolana ich ściskali, miłościwywali, i tak przybywających w gościnę czcili.

Panowie przyjmowali u siebie gości wystawnie i wyrachowano, szlachta przyjmowała ich otwarcie i szczerze. Powinowatych nawet swoich przyjmując u siebie panowie, inaczéj występowali, jeżeli ci wysokiego byli rodu, a inaczéj, jeżeli pochodzili ze szlachty i oprócz majątku, dla którego się z nimi spowinowacili, nic innego nie przemawiało za nimi. Powinowatego, który z urodzenia był znakomity przyjmując u siebie pan, przez trzy dni częstował go wystawnie, strzelając z moździérzy i sute wyprawiając uczty. Powinowatego szlachcica u siebie przyjmował, ale pachołcy i konie gościa takiego pozostać musieli w karczmie na wsi, jemu samemu tylko wolno było przyjść do dworu. Przywitano go poważnie, ale się nie spytano, czy jadł co. Nie krzątano się około jego pościeli: nieraz spać musiał nieborak na brogu. Przeciwnie szlachcic na przyjęcie gościa pana musiał wystąpić okazale. Należało mu szpalerami obić ściany gościnnéj izby, ze stołu precz ustąpić musiała kapusta, jéj miejsce zajęła kasza ryżowa na wieczerzę i insze dania najmniéj ze sześciu złożone półmisków; za napitek postawić należało wina z malowaną obok szklenicą. Ponieważ szczu-

pły dwór szlachecki niemógł pomieścić całéj drużyny, gdyż panowie zwykle w kilkadziesiąt jeździli koni, należało samego pana i przedniejszych jego towarzyszów umieścić we dworze, innych na wsi, opatrzywszy naprzód ich potrzeby hojnie. O koniach szczególną należało mieć pieczę, posłać im owsa, chociaż i ostatek; chociażby go i zabrakło na wiosnę dla gęsiąt. Troskliwie chował go na ten cel gospodarz w pudle pod dachem, ale teraz wydobyć go i gościnnym koniom wysypać musiał.

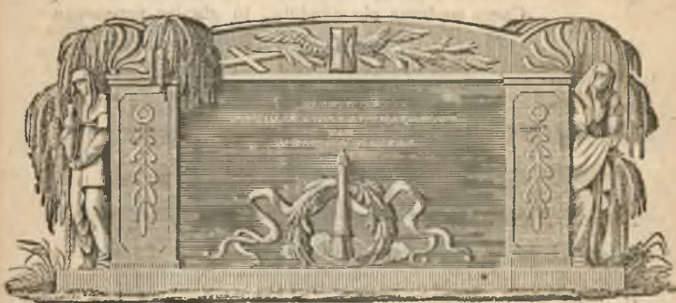
Siedzieli, jedli i pili goście, bo im dobrze było: byliby tu wiekowali, gdyby się ich był niepozbył gospodarz żartem i niewyprosił z domu. Gdy raz u pana Sobieskiego liczni i długo bawili goście, rzekł im gospodarz: muszę ja od was precz, kiedy wy opuścić mnie niechcecie, i tak się ich pozbył.

Odjeżdżającemu panu dać wypadało w upominku, co miał dom najlepszego w stajni i w psiarni. Konik gospodarza, chartek i ptaszek precz musiał ze szlacheckiego do pańskiego powędrować domu.

c) Goście u szlachcica.

Gdy szlachcic do szlachcica przyjechał w zimie, sadzano go przy ciepłym piecu, albo u komina, na którym się rzęsisty palił ogień. Następnie obmyślano zabawę: albo mu grano na lutence, albo śpiewano

poczciwe piosenki, lub jakie wiérszyki, kończąc je zwrotką la, la, la; albo opowiadano pocieszne dykteryjki, często prawiąc, jak o żelaznym wilku, albo dawne jakie przypominano sobie dzieje; albo urządzano gry i rozrywki stosowne do płci i wieku w gościnę przybyłych gości. Proszono naprzód gościa, ażeby się albo do muzyki przysiadł, albo tańcował, albo się rozmową z pannami bawił.



GMINNE WRÓŻEBNE PRZYPOWIEŚCI

O zmianach powietrza w ciągu roku.

ZEBRAŁ WYDAWCA.

Ty nie szydź z przepowiedni, bo niesie przysłowie:
»Czego mędrzec nie zgadnie, to głupiec przepowie.«

Styczeń.

Około trzech Króli,
Niech się każdy w kożuch tuli.

Święta Agnieszka
Wypuszcza skowronka z mieszka.

Swięta Agnieszka
Zagrzeje kamyszka.

W Swięty Paweł (25) pan Paweł do sąsiada swego,
Mówił, że są te słowa nauką każdego:
Gdy dzisiaj wiatr będzie wiał, już wojna gotowa,
Gdy chmury wiatr zbrukają, zaraza morowa.
Jeżeli śniég lub dészcz, dobre urodzaje
Obiecuje, pogodą pokoju znak daje.

Luty.

Spyta się Luty: Czy masz ty bóty?

Jeżeli na gromnicę mróz trzyma, — niedźwiedź budę rozwala, bo się wkrótce ciepła spodziéwa; przeciwnie zaś poprawia ją, jeżeli dészcz pada, bo to niechybna długiéj zimy zapowiedź.

O Świętéj Dorocie
Wyschną chusty na płocie.

Na święty Walek, nie ma pod lodem balek.

Święty Maciéj, zimę traci, lub bogaci.

Jeżeli Maciéj święty lodu nie stopi,
Długo w ręce chuchać będą chłopi.

Jeśli o świętym Pietrze w Lutym ciepło służy,
Do Wielkiéjnocy zima czasy swe przedłuży.

Gdy w miesopusty mrozy lub śniegi panują,
Wina mało i chleba mało obiecują.

Marzec.

Suchy Marzec, mokry Maj,
Będzie zboże, jako gaj.

Gust kobiét, łaska pańska, marcowa pogoda; to zawsze niestałe.

Uważa lud polski, jaka pogoda w dzień 40 Męczenników: taka ma być następnie przez dni 40.

W święto Grzegorza,
Idą rzéki do morza.

Kto sieje groch w Marcu
Gotować go będzie w garcu;
A kto w Maju: — w jaju.

Benedykt w pole z grochem, Wojciech z owsem jedzie,
Stanisław ze lnem, a Filip tatarkę wywiezie.

Kwiecień.

Przyjdzie Kwiecień, ostatki z gumna wymieciem.

Suchy Marzec, Maj zaś chłodny,
Kwiecień mokry: rok niegłodny.

Święty Marek, poszedł na folwarek,
Oglądać żytko, czy zejszło wszystko.

Na świętego Marka
Późny siéw owsa,
A wcześna tatarka.

Na ś. Wojciech, wrony z żyta niewidać.

Kiedy grzmi w święto Wojciecha,
Rośnie rolnikom pociecha.
Na Kwiecień, lada z czego wianek upleciem.

M a j.

Przyjdzie Maj, przecie bydłu daj.

Dészczyk majowy, i łzy panny młodéj niedługo trwałe.

Benedykt w pole z grochem
Wojciech z owsem jedzie,
Stanisław ze lnem, a Filip
Tatarkę wywiezie.

Do świętego Ducha
Nie zdejmuj kużucha;
A po świętym Duchu
Chodź znowu w kożuchu.

Czerwiec.

Jeżeli na święty Medard dészcz padnie, to padać będzie ciągle przez 40 dni.

Przed świętym Janem prosić o dészcz potrzeba; po świętym Janie i nieproszony pada.

Na święty Wit
Słowik cyt.

Swięty Wicie
Piętka w życie!

Lipiec.

Kiedy człowiek łąkę kosi,
Łada baba dészcz uprosi.

Około S. Jakóba zdarza się niekiedy że po nagłych dészczach wody na rzékach wzbierają; dla tego się lud nasz boi wody »Jakubówki.«

Sierpień.

Swięty Bartłomiéj
Żyto potłumi.

W święty Wawrzeniec i w święty Bartłomiéj jeżeli pogoda jest, pięknéj się spodziewać jesieni.

Pogodny Sierpień dostatek wina wróży.

Wrzesień.

Święty Mateusz dawnym obyczajem o potrzebie przysposobienia się na zimę ostrzega. Przypadające w ten dzień jarmarki walne, słynęły obfitością futer i kożuchów; —przeto mówiono:

Niech chucha hudeusza,
Gdy zabył Mateusza.

Po świętym Mateuszu
Każdy kiep w kapeluszu.

Na święty Krzyż
Owce strzyż.

Nieborak ten, co na święty Michał
Kopy z pola jeszcze spychał.

Październik.

Po świętym Franciszku
Pasą na owsisku.

Urbanów owies, Gawłowe żytko
Kata warta wszystko.

Swięto Szymona i Judy
Nabawi cię pewnéj grudy.

Listopad.

Święty Marcin na białym koniu jeździ.

Jeżeli na ś. Marcin dzień i noc jest chmurna, tedy bywa niestała zima, jeżeli zaś jest pogodno i czysto, tedy następuje mocna zima.

Jaki jest 21 Listopada, taka ma być cała zima.

Grudzień.

Jeśli pole zielone, gdy się Chrystus rodzi.

Gdy zmartwych wstaje, śnieg z mrozem kołaczom przeszkodzi.

Święto Łucyi
Dzień króci.

»Od świętéj Łucyi uważam ja sobie te dni 12 które mamy do Bożego Narodzenia, uważam każdy z osobna i mam pragnostyk na przyszłe 12 między. Jaka chwila na ś. Łucyję, taki będzie do końca Grudzień; jaka chwila nazajutrz, to jest 14, taki przypadnie Styczeń; jaki 15, taki Luty, i tak daléj, aż do Bożego Narodzenia. To sobie notuję, do pory roku stosójąc, i tego się trzymam; a choć mi się co niezgodzi, to sobie mówię, że taka wola Opatrzności, która lepiéj wie, jak z nami sobie ma poczynać, i kiedy dać deszcz a kiedy pogodę. Tego ludzie starsi odemnie z dawien dawna praktykowali, i każdemu łatwo zmiarkować, a pewnie to lepsze, niż kalendarz i to wszystko, co panowie piszą.«

Szymon,
Stary kmieć z Wietrzna,



TREŚĆ PISMA.

I.

2.

OMYŁKA DRUKU.

Na str. 52 wiersz pierwszy od góry zamiast pospolitych, czytaj *pospolitszych.*